

## John Torode's tomaten-pesto taartjes / Tomato-pesto tarts by john Torode



### **De boodschappen voor 2**

6 plakjes bladerdeeg

1 vrije uitloop ei, losgeklopt

2 eetlepels groene pesto

3 roma tomaatjes, in plakjes

zeezout & versgemalen zwarte peper

**optioneel** 100 gram waterkers, aangemaakt met wat olijfolie

**Met de pesto van gisteren maken we vandaag snel en gemakkelijk kleine tomatentaartjes, met het recept van John Torode.**

### **Zo maak je zijn tomatentaartjes**

Verwarm de oven voor op 220°C en leg twee keer drie plakjes deeg op elkaar.

Ontdooi het bladerdeeg, druk er twee cirkels uit, druk daar een kleinere ring in.

Prik gaatjes in de cirkel, strijk ei op het deeg en smeer pesto op de binnenste cirkel.

Leg daar plakjes tomaat op en strooi er gemalen zwarte peper & zoutzout over.

Bak de tomatentaartjes in ongeveer 20 minuten gaar in de oven en serveer ze meteen.

**John Torode geeft er een schaalje waterkers bij aangemaakt met wat olijfolie.**

## John Torode's tomaten-pesto taartjes / Tomato-pesto tarts by john Torode



### **Shopping list for two**

6 sheets puff pastry  
1 free range egg, beaten  
2 tablespoons of green pesto  
3 small plum tomatoes, sliced  
sea salt & freshly ground black pepper  
Optional to serve  
100g watercress with olive oil

**With yesterday's pesto we bake today quick and easy small tomato tarts, with a recipe by John Torode.**

### **How to make his tomato tarts**

Preheat the oven to 220°C and place two times three sheets of dough on top of each other.

Defrost the puff pastry, cut out two circles, press in a smaller ring.

Prick holes in the circle, Brush the dough with egg then spoon pesto on the inner circle.

Put tomato slices on the tarts and sprinkle them with salt & pepper.

Bake the tomato tarts cooked in approximately 20 minutes and serve immediately!

**John Torode serves the tarts with a bowl of watercress tossed with olive oil.**