

## Hartige Mediterraanse taart / Savoury Mediterranean tart



### Boodschappenlijst

280 gram kant-en-klaar bladerdeeg  
200 gram courgette, in plakjes  
1 gele paprika, in stukjes  
1 rode paprika, in stukjes  
1 rode ui, in ringen  
2 teentjes knoflook, geperst

rozemarijn- en thijmblaadjes, fijngehakt  
1 eetlepel halfvolle melk  
olijfolie  
100 gram pruimtomaatjes, gehalveerd  
75 gram geitenkaas, verkruimeld  
zeezout en versgemalen zwarte peper

### Zo maak je een Mediterraanse hartige taart

Bekleed een bakvorm met bladerdeeg, snij overhangend bladerdeeg weg met een scherp mes.  
Prik met een vork gaatjes in de bodem van het deeg.

### Verwarm intussen de oven voor op 220°C

Doe de courgettes, paprika en rode ui in een grote kom.  
Voeg de knoflook en de kruiden toe en breng de groentemix op smaak met peper en zout.  
Bekleed een grote bakvorm met bakpapier, leg de groenten erop en besprenkel ze royaal met olijfolie.

Bestrijk het bladerdeeg met de melk en strooi er een snufje zout over.  
Schuif de bakvorm met het deeg in het midden van de oven.  
Zet de bakvorm met groenten op een rooster er boven, bak voor 15 minuten.  
Wissel de bakvormen halverwege om, om een gelijkmatige kleur te krijgen.

Neem na 15 minuten beide bakvormen uit de oven en verlaag de temperatuur tot **140°C**.  
Zet de groenten opzij en druk de bodem van het deeg omlaag in de vorm.  
Zet dan de vorm met deeg 25 minuten terug in de oven om een super krokante bodem te krijgen.  
Neem dan de taartbodem uit de oven en verhoog de temperatuur tot **180°C**.

Schep de geroosterde groenten in de taartbodem, verdeel er de tomaatjes en geitenkaas over. Breng de vulling op smaak met versgemalen peper en zeezout.  
Bak de taart nog 20-25 minuten tot de groenten gaar zijn, de kaas zacht wordt en de taart aan de randen kleurt.

**Snij de taart en serveer hem heet.**

## Hartige Mediterraanse taart / Savoury Mediterranean tart



### Shopping list

280g ready rolled puff pastry  
200g baby courgettes, in slices  
1 red pepper, cut into chunks  
1 yellow pepper, cut into chunks  
1 red onion, cut into rings  
2 garlic cloves, pressed

2 sprigs of thyme and rosemary, leaves finely chopped  
sea salt and freshly ground black pepper  
olive oil, to sprinkle  
1 tablespoon semi-skimmed milk  
100g mini plum tomatoes, halved  
75g goats' cheese, crumbled

### How to make a savoury Mediterranean tart

Line a baking tray with the pastry dough, trim the sheet to fit, using a sharp knife.  
Prick holes in the pastry bottom, using a fork.

### Meanwhile, preheat the oven to 220°C

Put the courgettes, peppers and red onion into a large baking dish lined with waxed paper.  
Add the garlic and chopped fresh herbs and season the vegetables with sea salt and pepper.  
Line a large baking tray with baking parchment.  
Spread the vegetables on it and sprinkle generously with olive oil.

Brush the puff pastry all over with the milk and sprinkle with a little salt.  
Bake it on the middle shelf of the oven, with the vegetable tray on the top shelf above.  
Cook for 15 minutes, rotating both trays halfway through, to ensure even colouring.

Remove both trays from the oven and reduce the temperature to **140°C**.  
Set the vegetables aside.

Press the bottom of the pastry down, return to the oven for 25 minutes to get a super-crisp base.  
Take the empty tart case out of the oven and increase the temperature to **180°C**.

Tip the roasted vegetables into the tart case, scatter cherry tomatoes and goats' cheese on top. Season again with sea salt and ground pepper.  
Bake for 20-25 minutes until the vegetables are cooked through and the cheese is softening.

**Cut the tart and serve while hot.**