



## Tomaat-mozzarellataart met bladerdeeg

*Een zomerse hartige taart van knapperig bladerdeeg met een laagje pesto, gekleurde tomaten en smeltende mozzarella. Heerlijk met een frisse salade erbij.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Voorgerecht

### Ingrediënten

- 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg
- 3 eetlepel groene pesto
- 4 rijpe tomaten
- 1 bol mozzarella (125 gr)
- 100 gr cherrytomaatjes
- 1 eigeel

verse basilicum  
2 eetlepel olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C en leg het vel bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 2.** Kerf met een mes een rand van ongeveer 1,5 cm in zonder helemaal door te snijden en prik de binnenkant in met een vork.
- 3.** Bestrijk de rand met het losgeklopte eigeel en verdeel de pesto over de binnenkant.
- 4.** Snijd de tomaten in plakjes en de mozzarella in schijfjes en dep ze droog met keukenpapier.
- 5.** Leg de plakjes tomaat en mozzarella dakpansgewijs op de pesto en verdeel de gehalveerde cherrytomaatjes erover.
- 6.** Besprenkel de taart met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Bak de taart 25 minuten in de oven tot het bladerdeeg goudbruin en gerezen is.
- 8.** Haal de taart uit de oven en laat een paar minuten rusten.
- 9.** Verdeel de verse basilicumblaadjes erover en snijd de taart in stukken om te serveren.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)