



Italiaanse plaattaart met groente en tonijn

NODIG

- 60 minuten

- Pakje hartige taartdeeg
- 1 gesnipperde ui
- 3 tenen knoflook
- 4 ansjovis
- 1 courgette in blokjes
- 1 aubergine in blokjes
- 1 puntpaprika in blokjes
- 1 el oregano
- peper en zout
- chilipeper
- blikje tonijn
- blikje tomaten blokjes
- mozzarella
- (zelfgemaakte) pesto

Zelf pesto maken

Doe 20 gram basilicum, 20 gram pijnboompitten, 20 gram geraspte Parmezaanse kaas, 1 teentje knoflook, 3 el olijfolie, peper en zout naar smaak in een blender en mix tot een pesto.

oven
gemak

DOEN:

1. Snijd alle groente. Bedek een overplaat met bakpapier en verdeel de hartige taart deeg.
2. Fruit de ui met knoflook en ansjovis, voeg de gesneden groente toe met een snufje chilipeper. Laat gaar worden, doe de blik tomaten erbij en tot slot de tonijn, breng op smaak met peper en zout.
3. Beleg de ovenplaat met hartige taart deeg, smeer in met (zelfgemaakte) pesto*. Verdeel de groente erover en de verkruimel de mozzarella. Zet ongeveer 35- 45 minuten in een voorverwarmde oven 160 graden. Serveer met een salade.



WWW.BONAPETIT.NU

©2023 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervaelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.