



ITALIAANSE PLAATTAART MET GROENTE EN TONIJN

NODIG

pakje hartige taartdeeg
1 gesnipperde ui
3 tenen knoflook
4 ansjovis
1 courgette in. Blokjes
2 aubergine in plakjes
1 puntpaprika in blokjes
1 el oregano
peper en zout
chilipeper
peper en zout

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.

**Pesto:*

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



WWW.BONAPETIT.NU