



HEERLIJKE PROVENÇAALSE HARTIGE TAART

NODIG (2 TAARTEN)

hartige taart deeg
venkel in blokjes
1 ui gesnipperd
4 ansjovis
1 aubergine in blokjes
1 courgette in blokjes
1 paprika in blokjes
blikje tonijn
1 el Provençaalse kruiden
eventueel 1 el kappertjes
4 tomaten in plakjes
verse tijm

3 eieren
100 gram geraspte kaas
500 gram magere kwark
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Fruit de uien met venkel in ansjovis en olie. Verwarm de oven op 180 °C.
2. Voeg de rest van de groenten toe en laat garen. Na ±15 minuten voeg je tonijn toe (eventueel kappertjes)
3. Meng ei, met kwark en kaas. Beleg het deeg in een ingevette ovenschaal.
4. Verdeel de groente over de schalen, dek af met saus. Rangschik de schijfjes tomaat, tijm en doe er eventueel nog wat verse peper op.
5. Zet ± 40 minuten in de voorverwarmde oven.



FRANS
GENIETEN

WWW.BONAPETIT.NU