

Courgette tomatentaart, vegetarisch, veganistisch en vedisch

Bijgerecht

Een zalig taartje als tussengerecht of hoofdgerecht voor 2 personen met een frisse salade.

Recept 220 keer bezocht.

Recept voor 4 personen uit [**Frankrijk**](#)

[Wat vonden anderen van dit recept?](#)

Ingrediënten

COURGETTE TOMATEN TAART

4 plakjes bladerdeeg / voor veganisten met plantenmargarine uit de natuurwinkel
1 courgette
2 tomaten
2 ons zachte geitenkaas / sojakaas mozzarellasmaak
1 theelepel gedroogde oregano
1 theelepel gedroogde basilicum
½ theelepel gedroogde tijm
vers gemalen peper
olijfolie

Bereiding

vierkant bakblik van 20 cm doorsnede
deegroller
koekenpan

Ontdooi het bladerdeeg.

Was de courgette en wrijf hem droog. Snijd hem daarna in plakken die je in wat olie om en om een paar min bakt. Bestrooi ze met de helft van de kruiden, wat zout en peper. Laat afkoelen.

Snijd de tomaten in plakken.

Snijd de geitenkaas/ sojakaas in dunne plakken.

Leg de plakken bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een lap die in de bakvorm past. Prik met een vork gaatjes in de bodem van het deeg. Leg de courgette, plakken tomaat en geitenkaas dakpansgewijs op het bladerdeeg maar zo dat je een randje vrij laat.

Strooi de rest van de kruiden over het geheel en doe er wat peper uit de molen over. Sprenkel wat olie over het geheel en bak die zalige taartje in 30 min. op 200 graden gaar.