

Hartige taart met tomaat en paprika

15 SEPTEMBER 2015, AMSTERDAM

SAMENVATTING

Hartige taart maak je eenvoudig zelf. Dit recept voor hartige taart is met tomaat en paprika, maar je kunt je de taart vullen met welke groente je maar wilt.

Ingrediënten voor 6 personen

- 4 Geroosterde en ontvelde oranje paprika's
- 4 Geroosterde en ontvelde rode paprika's
- 4-5 el Olijfolie
- 750 g Tomaten, ontveld, ontpit en grof gehakt
- 2 Teentjes knoflook, fijngesneden
- Zout en peper
- 2 tl Fijngesneden tijm
- 1 Rode chilipeper, zaadjes verwijderd en fijngesneden
- 10 Plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid
- 1 Eidooyer
- 2-3 el Fijngesneden basilicum of bladpeterselie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de paprika's in lange repen van circa 1 cm breed. Verhit 2 tot 3 eetlepels olie en bak hierin de tomaten ongeveer 20 minuten, tot het vocht verdampt is. Voeg de knoflook, zout, peper, tijm en chilipeper toe en laat het mengsel nog circa 10 minuten stoven tot de saus wat dikker is.

Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze uit tot een lap van circa 45 × 20 cm en 3 mm dik. Snijd aan elke kant een reep deeg van 11 cm bij 2 cm van de deeglap en plak deze repen met wat water op de rand van het deeg vast, zodat er een opstaande rand ontstaat. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en prik de deegbodem regelmatig in met een vork. Klop de eidooyer los met 1 theelepel water en bestrijk het deeg hiermee.

Bak de deegbodem circa 10 minuten in het midden van de oven op 210°C. Schakel dan de oven terug naar 190°C.

Verdeel het tomaatmengsel over de deegbodem en verdeel hierover de repen paprika. Bestrijk

de paprika heel dun met olie en bak de taart nog 20 tot 25 minuten in het midden van de oven.
Strooi voor serveren de basilicum erover.



RELEVANTE LINKS

Tijd voor Paprika

<http://www.tijdvoorpaprika.nl/portfolio-item/hartige-taart-met-tomaat-en-paprika/>

WOORDVOERDER



Mirte Korenhof

Dutch PR Group

+31(0)20 32 09 954 mirte.korenhof@dutchprgroup.com

OVER TIJD VOOR PAPRIKA

Colourfultaste is een initiatief van het GroentenFruit Bureau. Een belangrijk onderdeel van Colourfultaste vormt de campagne 'Tijd voor Paprika'. De campagne is actief in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. Doel van de campagne is een significante stijging van de consumptie van paprika in die landen.



Tijd voor Paprikapressroom