



Plaattaart met **Toma'Chef** tomaten

 4 personen Type gerecht: Grill

Ingrediënten:

- 250gram Toma'chef tomaten
- 1 rol bladerdeeg
- 2 eetlepels crème fraîche
- 2 eetlepels pesto
- 1 theelepel provençaalse kruiden

Bereiding:

- Snij de verschillende tomaten in dunne plakjes.
- Meng crème fraîche en pesto.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat met bakpapier. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
- Smeer het bladerdeeg in met de crème fraîche pesto en verdeel de tomaten.
- Breng op smaak met peper, een beetje zeezout en provençaalse kruiden.
- Vouw de randen naar binnen om zodat je een opstaand randje krijgt aan alle kanten.
- Bak de plaattaart ongeveer 20 minuten totdat het deeg mooi goudbruin kleurt.



Dit gerecht is perfect voor een picknick op een zonnige dag, want het is gemakkelijk mee te nemen en smaakt heerlijk als het koud is.



www.stoffels-tomaten.be

100%
Stoffels
TASTE COMES NATURALLY