

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
4 plakken bladerdeeg
30 gr Griekse yoghurt
10 gr groene pesto
100 gr courgette
1/2 rode paprika
kleine rode ui
60 gr mozzarella
Italiaanse kruiden
basilicumblaadjes

ITALIAANSE PLAATTAART

Bevat per portie: Kcal: 457 | Eiwit: 12,5 gr | Koolhydraten: 45,5 gr | Vet: 23,6 gr | Vezels: 2,2 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 200 graden.
• Haal het bladerdeeg uit de vriezer en laat het ontdooien.
• Snij de courgette in dunne plakken, de ui in ringen en de paprika in reepjes.
• Leg de plakken bladerdeeg in een vierkant op een stuk bakpapier en zorg dat ze elkaar net iets overlappen. Druk de overlappende stukken een beetje aan en rol het bladerdeeg verder uit tot een groot vierkant of rechthoek. Vouw de randen iets om naar binnen en prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg.
• Meng de Griekse yoghurt met de pesto en smeer het bladerdeeg hierrmee in.
• Beleg het bladerdeeg met de courgette, paprika en rode ui. Breek de mozzarella in stukjes en verdeel deze ook over de plaattaart. Strooi er tot slot nog een klein beetje Italiaanse kruiden over en wat peper.
• Bak de plaattaart in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar.
• Garneer met wat (kleine) basilicumblaadjes.

TIPS EN TRICKS

• Voor de mooiste kleur bestrijk je de randen van de plaattaart (voor het bakken) met een losgeklopt eitje.
• Haal de taart niet te vroeg uit de oven. Dan is de kans groot dat de bodem niet krokant is. Laat hem dus lekker donkerbruin bakken. Nadat wij de taart op de foto hebben gezet (en geproefd) hebben we hem toch nog even in de oven gedaan omdat de bodem nog niet krokant was. Je kunt hem dus gerust wat donkerder laten worden dan op de foto.