

Restaurant Les Filles Plaisirs Culinaires

Taart van groene tomaat – perzik - mozzarella

Vorbereiding: 10 min

Gaartijd: 25 min

1 vel verse bladerdeeg

Droge rijst- of groentekorrels (voor het garen)

2 bollen mozzarella di buffala van 125 gr elk

2 groene tomaten

2 witte perziken

8 blaadjes basilicum, 8 blaadjes koriander, 8 blaadjes raketsla

4 sneetjes bresaola

Pittige olijfolie

Fleur de sel, peper van de molen

Verwarm de oven voor op 180°. Rol het vel bladerdeeg uit en snijd er vier ronde schijven uit die een beetje groter zijn dan je taartvorm. Bedek met bakpapier, doe het bladerdeeg in de vorm, bedek opnieuw met bakpapier en leg daar rijstkorrels of linzen op om te vermijden dat het deeg gaat zwellen bij het voorbakken. Zet 25 min. in de oven.

Snijd de mozzarella, tomaat en perzik in fijne vierkantjes. Pluk volledige blaadjes van de kruiden. Snijd de bresaola in stukjes van 4 à 5 cm.

Laat het bladerdeeg afkoelen en vul met een mix van de ingrediënten. Besprenkel met olijfolie en doe er vlak voor het opdienen peper en zout op.