

Tomatentaart met kruidensalade



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 3 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 1 45 g koel verse pestospread
- 1 3 takjes verse tijm
- 1 100 g mozzarella
- 1 250 g tomaten
- 1 10 g verse basilicum
- 1 10 g verse peterselie
- 1 10 g verse munt
- 1 1 el extra vierge olijfolie



De tomaat is een vrucht, afkomstig van de tomatenplant (*Solanum lycopersicum*), . De populaire vrucht is culinair gezien een groente.

De rijpe vrucht is dan wel gezond, maar dit is in tegenstelling tot de rest van de plant, die giftig is: de plant hoort tot het geslacht nachtschade. De gifstof in deze plant heet tomatine; het is een glycoalkaloïde. De stof wordt door de plant geproduceerd als afweerstof tegen allerlei ziekteverwekkers en is ook giftig voor de mens. Bij het rijpen van de vrucht verdwijnt de gifstof hieruit, hierdoor wordt de vrucht eetbaar maar ook gevoeliger voor schimmels en bacteriën.

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed de ingevette quichevorm met de deegplakjes. Druk de naden goed dicht.
- Bestrijk de taartbodem met de pestospread. Ris de blaadjes tijm van de takjes. Snijd de mozzarella in plakken van een ½ cm dik en verdeel over de taartbodem. Halveer de kleine tomaten en snijdt de grotere in plakken. Leg ze tegen elkaar aan in de quichevorm, zodat ze goed aansluiten. Bestrooi met de tijm.
- Bak de taart iets onder het midden van de oven in ca. 35 min. goudbruin. Neem uit de oven en laat ca. 10 min. afkoelen tot lauwwarm.
- Meng ondertussen de basilicum-, peterselie- en muntblaadjes met de olie. Serveer de kruidensalade bij de taart.