



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 3 4 tomaten
- bodem voor hartige taart of bladerdeeg
- geraspte kaas
- een pittige mosterd
- olijfolie
- bieslook

Bereiding

Je verwarmt de oven voor op 220 C. Je legt bakpapier in een ronde ovenschaal. Daarin gaan de plakjes bodem of bladerdeeg. Deze laat je eventjes opkomen in de oven (ze mogen niet bruin worden). Daarop smeer je de mosterd, een laagje kaas en plakjes tomaat. Dit geheel oversprenkel je met olijfolie en bieslook. Laat het ongeveer 25 minuten in de oven opwarmen en klaar is kees