

Dunne courgettetaart met Bouquet des Moines en pijnboompitten



15 min



20 min



2-4 personen

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 2 courgettes (ong. 500 g)
- 1 vel kant-en-klaar blader- of kruimeldeeg
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 takjes verse rozemarijn
- Een flink handvol rucola
- Peper en zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op th. 6 – 180°C en neem er het rooster uit.
- Snij de courgettes in kleine blokjes. Verwarm de olie in een grote braadpan en bak de courgetteblokjes met de gehakte rozemarijn 5 min op middelhoog vuur. Kruid met peper en zout en laat in een vergiet uitlekken.
- Snij de Bouquet des Moines in 7 schijfjes. Ontrol het deeg en laat het op het bakpapier liggen. Prik er enkele keren in met een vork, behalve in de rand. Verdeel de courgetteblokjes over het deeg tot op 2 cm van de rand, leg er de schijfjes kaas op en bestrooi met pijnboompitten.
- Leg de taart met het bakpapier op het ovenrooster en zet 20 min in de oven.
- Werk af met rucola en serveer meteen met een slaatje.

Tip

Dit recept kan ook met kruimeldeeg of heel dun pizzadeeg.



Ontdek
andere recepten

