

HARTIGE PLAATTAART

Ingrediënten voor 1 plaattaart

- | | | |
|-----------------|----------------|-------------|
| ✓ 250 g | ricotta | |
| ✓ 125 g | champignons | |
| ✓ 1 | courgette | |
| ✓ 1 | peer | ✓ honing |
| ✓ 1 | look | ✓ olijfolie |
| ✓ 1 teen | pijnboompitten | ✓ pezo |
| ✓ 1 handvol | rozemarijn | |
| ✓ 4 takjes | pizzadeeg | |
| ✓ 1 rechthoekig | | |



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C (boven- en onderwarmte).
2. Snij de champignons en courgette in dunne plakken.
3. Snij de peer in vier en verwijder het klokhuis. Snij vervolgens in dunne plakken.
4. Rasp een teentje look en meng dit door de ricotta. Breng de ricotta op smaak met peper en zout.
5. Rits de rozemarijn van het takje.
6. Rol het bladerdeeg uit. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
7. Besmeer het bladerdeeg met het ricottamengsel. Verdeel hierover de plakjes courgette, champignons en peer. Strooi vervolgens de pijnboompitten en rozemarijn over het geheel. Hou nog enkele schijfjes peer aan de kant voor de afwerking.
8. Verdeel 1 eetlepel olijfolie over het pizzadeeg en kruid met peper en zout.
9. Bak de hartige lentetaart in ongeveer 20 - 25 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven.
10. Garneer de taart met de overige stukjes peer en wat honing naar smaak.