



Minitomatentaartjes met gruyère



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 sjalotjes
2 trostomaten
8 kerstomaatjes (geel)
1 rol kruimeldeeg
100 gram gruyère (geraspt)
50 gram parmezaan
1 ei
1 theelepel sesamzaadjes (zwart)
1 theelepel sesamzaadjes (wit)
1 bosje verse basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Snij de sjalotjes in dunne ringen. Snij de tomaten in plakjes.
- 3.** Rol het kruimeldeeg uit en duw er met een uitsteekring van ongeveer 12 cm diameter 4 rondjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 4.** Bestrooi het deeg met de twee kazen, maar laat een randje van ongeveer 2,5 cm vrij. Verdeel er de plakjes tomaat en sjalotjes over. Kruid met peper en zout.



- 5.** Plooi de randjes deeg naar binnen. Bestrijk de randjes met het losgeklopte eitje en bestrooi met de sesamzaadjes.
- 6.** Zet de taartjes ongeveer 15 minuten in de oven, tot het deeg mooi goudbruin is.
- 7.** Werk de taartjes af met de basilicum.