

Benodigdheden

voor 2 personen

250 gram aardappels

zout

5 gram boter

37.5 gram geitenkaas

0.5 plak bladerdeeg

3 zongedroogde tomaten

0.5 laurier

Tijd

40 - 50 minuten



AARDAPPEL

Omgekeerde aardappeltaart

Aan de slag

Stap 1: Boen de aardappels schoon onder koud stromend water. En snijd de tomaatjes in stukjes.

Stap 2: Verwarm de oven voor op 190 graden.

Stap 3: Kook de aardappels (in de schil) in kokend water met een snuf zout in 20 minuten gaar.

Stap 4: Smeer een taartvorm met een doorsnede van 22 cm dik in met de boter en leg in het midden het laurierblad.

Stap 5: Snijd van de aardappels aan weerszijden een klein kontje (wordt niet gebruikt) en snijd de aardappels in 2 centimeter dikke plakjes. Beleg de bodem met de plakjes aardappel, leg ze dicht tegen elkaar en leg de stukjes tomaat ertussen.

Stap 6: Beleg de bodem met de plakjes aardappel, leg ze dicht tegen elkaar en leg de stukjes tomaat ertussen.

Stap 7: Leg hier de (plakken) geitenkaas op, bedek deze met het bladerdeeg en stop het deeg langs de zijkanten in.

Bak de taart in het midden van de oven in 20 minuten gaar. Haal de vorm uit de oven en laat 2 minuten staan.

Stap 8: Zet een bord of schaal omgekeerd op de vorm en keer het geheel in een snelle beweging om. Til de vorm van de taart af. Lekker met een frisse salade.