

Brie olijventaart

Boodschappenlijstje vorm 24cm doorsnee

6 plakjes bladerdeeg

Bakpapier en droge vulling (bonen)

350 g Brie

100g groene olijven (met piment)

4 eierdooiers

3dl tomatensap (pakje)

1 bekertje creme fraiche (125g)

half zakje Italiaanse keukenkruiden

1 eetlepel maizena

1 tl gedroogde oregano

Vers gemalen peper en zout



Voorbereiden:

Oven voorverwarmen op 220 graden. Leg de ontdooide plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een ronde lap met een doorsnede van circa 30cm.

Bekleed de quichevorm. Druk het deeg in de rand van de vorm stevig aan.

Snijd het teveel aan deeg langs de rand van de vorm af.

Zet de vorm in de koelkast tot de oven op temperatuur is.

Bekleed het deeg met bakpapier en schud er de droge bonen in die moet voorkomen dat de deegbodem tijdens het bakken gaat rijzen en de rand naar beneden zakt.

Zet de vorm circa 15 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg begint te kleuren. Verwijder het bakpapier met de bonen.

Laat de deegbodem iets afkoelen. Schakel de oven temperatuur terug naar 180graden

Bereiden: Snijd de brie in plakken van circa een halve centimeter dik

Doe de tomatensap met de Italiaanse kruiden, de 4 eierdooiers

, creme fraiche, maizena, oregano, het zout en peper. in een kom door elkaar.

Verdeel het tomatenmengsel over de bodem. Verdeel de in dunne plakjes gesneden olijven over het tomatenmengsel en beleg de taart met brie.

Zet de taart circa 40 minuten terug in de oven tot de vulling is gestold en de bovenkant goudbruin is.

Serveer lauwwarm