

TOMATENTAART MET TAPENADE

Bereidingstijd: 1 uur en 20 minuten

Voor 1 grote taart (genoeg voor 4 mensen als lunch of veel kleine vierkantjes voor een feestje)

Voor de taart:

4 coeur de boeufs of andere vleestomaten

500 g koelvers bladerdeeg

een handvol kleine Italiaanse pruimtomen, het liefst rood en geel

olijfolie

1 bosje basilicum

zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

Voor de tapenade:

100 g zwarte olijven, uitgelekt en ontpit

1/8 teentje knoflook, gepeld en gestampt tot een fijne pasta

1/2 tl tijmblaadjes

1 gezouten ansjovisfilet, gewassen en drooggedept

1 tl gezouten kappertjes, geweekt, gewassen en uitgelekt

1 tl brandewijn

4 tl olijfolie

1 tl rodewijnazijn

Deze taart is extreem eenvoudig. Met de juiste tomaten is dit in de zomer het hoogtepunt op tafel. Bij *Sardine* wachten we tot de zware, dieprode coeur de boeufs uit Amalfi in het seizoen zijn en gooien er wat *datterini* (dadeltomaten) of kleine pruimtomen bij om de gaten op te vullen. Wat geurige basilicum erover aan het eind is essentieel, net als wat van je beste olijfolie. Van olijven uit Nyons maak je een heerlijke tapenade, maar elke zwarte olijf volstaat.

Snijd eerst de vleestomaten in plakken van 1 cm. Leg in een zeef boven een kom en bestrooi flink met zout. Laat de tomaten een goed halfuur staan, terwijl het sap in de kom druppelt. Dit voorkomt dat je deeg klef wordt als de tomaten veel vocht bevatten.

Voeg alle droge ingrediënten voor de tapenade toe aan een blender. Pureer goed. Voeg de natte ingrediënten toe en pureer verder, tot alles goed gemengd is. De tapenade moet heel glad zijn.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Rol het deeg uit tot een rechthoek die in je grootste, platte bakplaat met dikke bodem past. Knip een even groot stuk bakpapier uit en leg het deeg erop. Kerf het deeg op 2 cm afstand van de rand rondom in. Deze rand zal rijzen rondom de vulling.

Verwarm de bakplaat 10 minuten voor in de oven.

Bestrijk het deeg binnen de rand met flink wat tapenade. Verdeel de plakjes tomaat erover. Halveer de kleine tomaten, bestrooi ze met zout en vul hiermee eventuele gaten tussen de plakjes tomaat op. Besprenkel met olijfolie en maal er wat zwarte peper over.

Haal de hete bakplaat uit de oven, schuif de taart met bakpapier en al erop en zet de bakplaat terug in de oven. Bak de taart 30 minuten, tot de rand van het deeg gerezen en krokant is, de bodem licht goudbruin is (til de taart voorzichtig op met een spatel om te controleren) en de tomaten zacht, zompig en licht verkleurd zijn.

Haal de taart uit de oven, bestrooi licht met wat zeezoutvlokken en zwarte peper en strooi de gescheurde basilicumblaadjes erover. Laat de taart afkoelen op de bakplaat tot hij nog net warm is en snijd in vierkantjes. Besprenkel met wat van je beste olijfolie en serveer.