

Tomatentaart met ham en geitenkaas

Ingrediënten

- 4 plakken rauwe ham
- 4 stukken geitenkaas
- 1 rol feuilletédeeg
- 4 tomaten
- 1 eetlepel mosterd
- 4 plakken raclettekaas
- 5 eetlepels olijfolie
- 3 takjes verse thijm
- zout en peper

Werkwijze

1. Haal de thijmblaadjes van de takjes af en zet deze in de olijfolie weg.
2. Verwarm de oven voor op stand 6.
3. Leg het deeg in de vorm, maak er met een vork wat gaatjes in en bestrijk met mosterd. Leg de raclettekaas erop.
4. Snijd de tomaat in plakjes, haal vocht en zaadjes weg en leg ze op de kaas. Strooi er een beetje zout overheen.
5. Plaats de taart 15 minuten in de oven.
6. Haal de taart uit de oven, doe de ham en de geitenkaas eroverheen, wat peper en een scheutje thijmolie.