

# Tomatentaart met tonijn

## Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 6 tomaten
- 1 blikje tonijn
- 120 gram gemalen kaas
- 2 eetlepels mosterd
- 10 centiliter crème fraîche
- zout en peper

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Leg het bladerdeeg in een vorm. Prik er met een vork gaatjes in en bestrijk het deeg met 1 eetlepel mosterd.
3. Snijd de tomaat in plakjes en strooi er zout en peper overheen. Laat de tonijn uitlekken en prak ze fijn met een vork.
4. Leg de helft van de tonijn in de vorm, daarop de tomaat en daarop de andere helft van de tonijn.
5. Schep de crème fraîche, 1 eetlepel mosterd en de kaas door elkaar en leg dit op de tonijn.
6. Zet de taart 25 minuten in de oven.