

# Tomatentaart met zoete ui

## Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 4 - 6 tomaten
- 3 eieren
- 2 eetlepels crème fraîche
- 1 theelepel gedroogde thijm
- 150 gram gemalen kaas
- 50 gram couscous
- 1 grote zoete ui of twee rode uien

## Werkwijze

1. Oven voorverwarmen op stand 6.
2. Bladerdeeg in een ronde vorm leggen.
3. Tomaten in plakken snijden en pitjes en vocht eruit laten lopen. Op keukenpapier droogdeppen.
4. Eieren loskloppen met crème fraîche, thijm, mespunt suiker, 1 theelepel zout en peper. Gemalen kaas erdoor roeren.
5. Couscous over het deeg strooien. Uiringen over de couscous verdelen. Tomaatringen erop leggen. Eimengsel in de vorm schenken en de vorm in het rond bewegen zodat het eimengsel goed verdeeld wordt.
6. Taart in het midden van de oven in 30 minuten gaarbakken. Lekker met een groene salade.