

## Plaattaart met courgette

4 personen

### Ingrediënten

- 1 courgette
- 1 pakje bladerdeeg of bladerdeegrol
- 100 g geraspte oude kaas
- 100 g crème fraîche
- 1 ei
- Kruiden: peper en zout, peterselie, basilicum, oregano (net wat je in huis hebt)
- Zongedroogde tomaatjes

### Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Maak van 6 of 8 plakjes bladerdeeg een lange lap en leg deze op bakpapier op een bakplaat. Dit kan je doen door een rij te maken van 2 aan 2 (leg de randen over elkaar en druk aan) of door het bladerdeeg op elkaar te leggen en met de deegroller uit te rollen tot een lap.
3. Schaaf de courgette met een dunschiller of kaasschaaf in linten.
4. Meng in een kom: oude kaas, crème fraîche en kruiden.
5. Verdeel dit mengsel over het bladerdeeg en beleg losjes met de courgette linten.
6. Verdeel hier de zongedroogde tomaatjes over.
7. Bestrijk de randen met losgeklopt ei.

Een heerlijk romige plaattaart. Variatie is eindeloos. In plaats van courgette kan je bijvoorbeeld prei of broccoli gebruiken en het geheel garneren met pompoenpitten. Ook koud is deze plaattaart erg lekker.

Buen Provecho!

