



Elvea, een feest uit Italië

Mini tarte tatins van tomaat



Ingredienten voor 4 Personen

2	tomaten
2 bollen	mozzarella
1 potje	ELVEA Pomo e Legumi
8	kleine rechthoekige velletjes bladerdeeg
1	eigeel, losgeklopt
1 eetlepel	balsamicocrème
blaadjes	basilicum, fijngehakt
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Neem een met bakpapier beklede bakplaat. Druppel op verschillende plaatsen wat olijfolie in cirkeltjes.
2. Snijd de tomaat en de mozzarella in schijfjes en leg deze boven op de olijfolie. Bestrijk de mozzarella met de Pomo e Legumi en kruid met peper en zout.
3. Neem de velletjes bladerdeeg en drapeer ze over de tomaat en mozzarella. Bestrijk ze met losgeklopt eigeel en prik er met een vork enkele gaatjes in.
4. Bak de tarte tatins 15 minuten op 180 graden in de oven. Werk ze nog af met balsamicosirop en fijngehakte basilicum.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Stephanie Bex

