



Elvea, een feest uit Italië

Tomatengalette



Ingredienten voor 4 Personen

1 rol	bladerdeeg
1 bol	mozzarella
1	roma tomaat
1 handvol	kerstomaten, gehalveerd
200 g	ELVEA Cubes
2 eetlepels	pijnboompitten
1	eierdooier
	verse tijm

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg het bladerdeeg open op een bakplaat, besmeer de volledige oppervlakte met passata, maar blijf overal 4 centimeter van de rand.
3. Bedek de tomatensaus met plakjes mozzarella en daarboven schijfjes tomaat en kerstomaat. Plooi de buitenkanten van het deeg naar binnen zodat ze een deeltje van de tomaten bedekken.
4. Bestrooi met tijm, mozzarella en pijnboompitten.
5. Smeer de randen van het deeg in met eidooier. Schuif gedurende 25 minuten in de oven.

- In samenwerking met njam!
- Recept en foto's van Silke Van Engeland, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Silke Van Engeland

