

PLAATTAART MET RUNDERGEHAKT

INGREDIËNTEN (3-4 PERSONEN)

- ✓ 1 rol bladerdeeg
- ✓ 250 gr rundergehakt
- ✓ 50-100 ml tomaten frito
- ✓ 1 ui
- ✓ 1 teen knoflook
- ✓ 1,5 tl basilicum
- ✓ 1,5 tl tijm
- ✓ 1 tl peterselie

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN**

🕒 **OVENTIJD: 25 MINUTEN**

- ✓ 4 geroosterde paprika's (circa 180 gr)
- ✓ 50 gr geraspte kaas
- ✓ Snufje zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 200 graden. Plak alle plakjes bladerdeeg aan elkaar zodat er een vierkant of rechthoek ontstaat. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg en vouw eventueel de randjes dubbel.
- ➔ Snipper de ui en snijd de geroosterde paprika's in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui en 1 uitgeperste teen knoflook. Voeg na 2-3 minuten het gehakt, paprika en de kruiden toe.
- ➔ Als het gehakt rul is voeg je de tomatenfrito toe. Bak dit nog 5 minuten en zet dan het vuur uit. Verdeel de saus over het bladerdeeg. Strooi wat geraspte kaas er overheen.
- ➔ Zet de plaattaart met gehakt ongeveer 25 minuten in de oven.

Tip: ook lekker met bijvoorbeeld courgette.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*