

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	+	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	Goed	

Ingrediënten

150 gram	Geraspte kaas
2 eetlepel(s)	Basilicum
1 blik	Tomatenblokjes
1 blikje	Tomatenpuree
1 snuf	Cayennepeper
1 theelepeltje	Oregano
400 gram	Rundergehakt
1 teentje	Knoflook
1 stuk	Uien
2 eetlepel(s)	Olijfolie
1 stuk	Eieren
1 stuk	Pizzadeeg op rol
25 gram	Pijnboompitten

Voorbereiding

Rooster de pijnboompitten in een droge koekepan. Verhit de olijfolie en fruit de knoflook en de ui. Voeg het gehakt, de oregano en de cayennepeper toe en bak al omscheppend rul. Bak de tomatenpuree 1 minuut mee. Meng de tomatenblokjes, de helft van de pijnboompitten en de helft van de basilicum erdoor en laat iets indikken.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het pizzadeeg uit tot ca 40 cm en steek er circa 8 cirkels uit (doorsnede 9 à 10 cm). Kneed de deegrestjes weer in elkaar, rol opnieuw uit en steek ook daar zoveel mogelijk cirkels uit.

Leg de deegcirkels naast elkaar op het werkvlak en leg een laagje saus op elke cirkel en bestrooi vervolgens met geraspte kaas.

Vouw het deeg niet helemaal dicht tot halve cirkels en vervolgens dubbel tot kwart cirkels en er een soort van frietzakje ontstaat.

Beleg de bodem van de taartvorm met bakpapier. Zet de deegcirkels met de bolle kant tegen de rand van de vorm en de punt naar het midden naast elkaar in een cirkel. Herhaal dit met een kleinere cirkel zodat de deegvorm als een bloem gevuld wordt.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Bestrijk met ei en bak de taart in het midden van oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Bestrooi voor het aansnijden met de rest van de basilicum en pijnboompitten.

Wist u dat ...