



Tomaat en ansjovistaart

met tijm



1 1/2 vellen bladerdeeg
3 eetlepels volkoren mosterd
1/2 theelepel zout
1/2 kopje geraspte kaas,
6-8 tomaten, in dunne plakjes
gesneden
10-12 ansjovis
Olijfolie
verse jonge tijmtakjes

Verwarm de oven voor op 220 °C.
Bedek de ovenschaal met bakpapier
Leg de bladerdeeg op het bakpapier
Verdeel de mosterd over het deeg en bestrooi met zout.
Verspreid de geraspte kaas in een dunne laag en bedek met tomaten, elk plakje iets overlappend.
Leg de ansjovis zo dat er bij het snijden één per plak is.
Besprenkel met olijfolie.
Plaats in de oven en bak 35-45 minuten (tot het deeg gaar is en de tomaten donker en gaar zijn.
Garneer voor het serveren met de tijmblaadjes en eet warm of op kamertemperatuur.