

Taartje van bladerdeeg met Cantal en tomaten + basilicum

Nodig:

bladerdeeg vierkanten (diepvries)

Cantal kaas

tomaten

verse basilicum

mosterd

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden

Leg de plakjes bladerdeeg op bakpapier (of anti-kleef folie)

Leg hierop de schijfjes Cantal tot op 1 cm van de rand van het deeg

Smeer wat mosterd op de kaas

Leg hierop een laag in stukjes gesneden en uitgelekte tomaten

Kruid met peper en zout

Bak gedurende 20 minuten in de oven

Bestrooi met gehakte basilicum juist voor het opdienen

BELANGRIJK:

Voor dit recept is het echt noodzakelijk om CANTAL kaas te gebruiken.

De smaak van Cantal en vooral ook de manier waarop de kaas smelt is niet vergelijkbaar met enige andere kaas. Ik heb zelf al enkele variaties geprobeerd, maar met andere kazen is het -tot nu toe- altijd een ontgoocheling geworden...