Rustieke taart: spek, tomaten, geitenkaas en gekarameliseerde uien

Ingrediënten:

- 1 HERTA® bladerdeeg
- 100g HERTA® Spekblokjes
- 2 grote uien
- 2 el. balsamicocrème
- 1 eetlepel suiker
- 4 tomaten
- 150 g geitenkaas
- Verse basilicum
- olijfolie, zout, peper

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Bak de uien in een scheutje olijfolie met de suiker tot ze gekarameliseerd zijn.
- Rol het bladerdeeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Schik de uien, plakjes tomaat, gekookt spek en bestrooi met de geitenkaas.
- Breng op smaak met zout en peper en vouw de randen lichtjes om om de galette te vormen.
- Plaats 25-30 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.
- Garneer met verse basilicum & balsamicocrème voor het opdienen.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**