Romige Taart: Spek, courgette en burrata kaas

Ingrediënten:

- 1 HERTA® kruimeldeeg
- 100 g HERTA® bacon reepjes gerookt
- 2 courgettes
- 1 burrata
- 50g Parmezaanschilfers
- Philadelphia
- Olijfolie, zout, peper
- Provençaalse kruiden

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Spreid het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bestrijk met een dun laagje Philadelphia en bestrooi met Parmezaan.
- Schik de courgette tagliatelle op het deeg.
- Besprenkel met olijfolie en voeg zout, peper en kruiden toe.
- Bak 25-30 minuten tot het deeg goudkleurig is en de courgettes zacht zijn.
- Haal de taart uit de oven, schik de burrata en de gekookte spekreepjes erop en serveer warm.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**