

## Kruidige plaattaart

1 rol vers bladerdeeg  
1 potje tomaten-olijfoliespread 68211  
1 eetl Roasted potato seasoning 67176  
2 eetl olijfolie  
1 courgette, in plakjes  
300 gr gemengde snoeppaprika's, in ringen  
1 rode ui, in halve ringen  
1 bol burrata  
1 eetl Za'atar spread

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Doe alle gesneden groeten in een kom, meng de olie met de Roasted potato seasoning, giet over de groenten en meng goed door elkaar heen zodat overal wat kruidenolie zit.
- Rol het bladerdeeg met bakpapier uit op een bakplaat.
- Verspreid de tomaten-olijfoliespread over het deeg maar laat 1 cm van de rand vrij.
- Bak de taart in 25 min. gaar en bruin.
- Verdeel de burrata over de taart en besprenkel met de Za'atarsread.