**Hartig taartje met paksoi (Tine)**

([http://www.odin.nl](http://www.odin.nl/))  
  
*deeg:*

* 150 g bloem
* 90 g boter of margarine
* ½ tl. zout
* 1 el. water

*vulling:*

* 1 struik paksoi, fijngesneden
* een ui, gesneden
* evt. 2 tenen knoflook, geperst
* 8 gedroogde tomaten, in olijfolie geweekt olijven naar wens
* 2 eieren
* 250 g ricottakaas of kwark
* evt. ½ dl slagroom
* peper & zout
* 2 eetl. geraspte oude (Parmezaanse) kaas.

1. Kneed een stevig deeg van de genoemde ingrediënten en leg het deeg een half uur in folie verpakt in de koelkast.
2. Was de paksoi en laat ze goed uitlekken.
3. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak en bekleed een grote ingevette ovenschaal met het deeg.
4. Prik met een vork her en der gaatjes in het deeg. Bak de taartbodem 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.
5. Meng de ingrediënten voor de vulling, behalve de tomaten, ui, olijven en paksoi, goed door elkaar.
6. Mix of klop dit tot een luchtige romige massa. Snijd de paksoi en tomaten in kleine stukjes en schep dit met de ui door de massa en schep de vulling op de taartbodem.
7. Verdeel eventueel de olijven over de taart en bak de taart ongeveer 45 minuten in de oven op 200°C tot ze stevig en mooi gekleurd is.