

# Hartige druiventart



## Ingrediënten:

### Voor het deeg

- 350 gr. Bloem
- 1 el Oregano
- 7 gr. Gedroogde gist
- 200 ml lauw water
- 3 el Olijfolie
- Zout

### Voor de vulling

- 400 gr. Pitloze druiven
- 150 gr. Gorgonzola

## Bereiding:

Begin met het maken van het deeg. Los het gist op in het water. Meng de bloem, oregano, olijfolie en het zout met het gistmengsel en kneed tot een soepel deeg. Laat het deeg afgedekt ongeveer 1 uur rijzen. Doe het deeg in een ingevette taartvorm. Vul de taart met de gehalveerde druiven en de gorgonzola. Lekker met een frisse salade.