



Τάρτα BLT με λαχανικά που είναι έτοιμα να χαλάσουν

Μερίδες: 2 για κυρίως πιάτο / 4 για ορεκτικό **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45 λεπτά

Υλικά:

Για το bacon καρύδας

50 γρ. ωμές νιφάδες καρύδας

½ κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ. σάλτσα σόγιας

½ κ.σ. maple syrup

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα

Για την σος μαγιονέζας

150 γρ. [Hellmann's Real Μαγιονέζα](#) ή [Hellmann's Vegan Mayo](#)

1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη

2 κ.σ. ελαιόλαδο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για την τάρτα

1 φύλλο σφολιάτας

2 ώριμες ντομάτες, κομμένες σε λεπτές μισές φέτες

10-12 ώριμα ντοματίνια, κομμένα στα 4

4-5 φύλλα φρέσκο βασιλικό, χοντροκομμένο

φέτες από τα μισά λαχανικά που έχουμε στο ψυγείο μας

Για το σερβίρισμα

5-6 φύλλα μαρουλιού

1 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ. σος μαγιονέζας

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με το bacon καρύδας. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε απαλά τις νιφάδες καρύδας με το ελαιόλαδο, τη σάλτσα σόγιας, το maple syrup, λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Μεταφέρουμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα και



απλώνουμε σε μία στρώση. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 4-5 λεπτά. Βγάζουμε απ' το φούρνο, πασπαλίζουμε με την καπνιστή πάπρικα, ανακατεύουμε απαλά να καλύψει όλη την καρύδα και αφήνουμε μερικά λεπτά να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

2) Συνεχίζουμε με τη σως μαγιονέζας, ανακατεύοντας σε μπολάκι την Μαγιονέζα Real της Hellmann's ή την Hellmann's Vegan Mayo με το σκόρδο, το ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αφήνουμε στην άκρη.

3) Σε ένα ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα, απλώνουμε το φύλλο σφολιάτας και χαράσουμε ένα ορθογώνιο (βλ. σχετικό video), 2 δάχτυλα από την άκρη της ζύμης σχηματίζοντας ένα γείσο. Με ένα πινέλο, απλώνουμε παντού την μισή σος της μαγιονέζας και βάζουμε την υπόλοιπη στο ψυγείο.

4) Σε ένα μπολ βάζουμε τις ντομάτες, τα ντοματίνια, τον βασιλικό, 2 κ.σ. ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά με τα χέρια, ζουλώντας ελαφρώς τις ντομάτες και τις απλώνουμε στην σφολιάτα, αφήνοντας ελεύθερο το γείσο. Στο ίδιο μπολ προσθέτουμε τα υπόλοιπα λαχανικά, τα αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε ελαφρώς. Σκορπίζουμε τα λαχανικά στην σφολιάτα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στον αέρα, για περίπου 40 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει και να χρυσίσει η σφολιάτα.

5) Σε ένα μικρό μπολάκι βάζουμε το μαρούλι, τη σος μαγιονέζας, το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε .

6) Σερβίρουμε σκορπώντας το bacon καρύδας στην τάρτα, την υπόλοιπη σος μαγιονέζας και συνοδεύουμε με μία σαλάτα μαρούλι.