



Bladerdeegtaartjes met ricotta, peer en druiven



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 vel bladerdeeg
boter
1 potje ricottakaas
3 takjes verse tijm
2 plakjes (in plakjes)
1 trosje druiven (ontpit en gehalveerd)
1 koffielepel vloeibare honing
1 handvol walnoten (grof gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel het bladerdeeg in vier stukken en bekleed hiermee vier beboterde taartvormpjes. Bestrijk met ricotta.
- 2.** Bestrooi met verse tijmblaadjes.
- 3.** Verdeel hierover de plakjes peer en de druiven.
- 4.** Bedruppel met honing en zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met de walnoten.
- 6.** Serveer lauw of op kamertemperatuur.