



Filodeegtaartjes met gekarameliseerde ui en geitenkaas

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

8 uien
100 gram boter
2 takjes tijm
peper en zout
1 pak filodeeg
3 eetlepels mascarpone
1 rol geitenkaasje

Bereidingswijze

- 1.** Schil de uien en snij ze in ringen. Bak ze zeer traag in 50 g boter met enkele takjes tijm, peper en zout. Roer af en toe. Na $\pm$ 45 minuten zijn de uien mooi goudbruin gekarameliseerd. Verwijder de tijm.
- 2.** Smelt de rest van de boter.
- 3.** Beboter 8 mini-taartvormpjes met een penseel.
- 4.** Snij het filodeeg in vierkanten van $\pm$ 10 cm op 10 cm.
- 5.** Leg op de bodem van een taartvorm een velletje filodeeg. Penseel er gesmolten boter over en leg er dan een nieuw vel filodeeg op, zodat de punten een ster vormen. Beboter opnieuw. Druk goed aan. Doe dit met alle vormpjes.
- 6.** Smeer op de bodem een beetje mascarpone en vul op met de uien.
- 7.** Leg op elk taartje een plakjes geitenkaas en opnieuw een paar takjes tijm. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Zet de taartjes $\pm$ 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.