



Minitarteletjes met gerookte heilbot



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het deeg:

200 gram bloem
100 gram roomboter (ijskoud)
1 1/2 eetlepels water (ijskoud)
1 eierdooier

Voor de vulling:

1 eetlepel ongezouten boter
1 stengel prei (in dunne ringen)
150 ml volle room
1 ei
3 eiderdooiers
140 gram gerookte heilbot (fijngesneden)
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst het deeg: mix de bloem met de boter tot kruimels. Voeg 1,5 eetlepel ijskoud water toe en mix opnieuw. Verdeel in 12 stukken. Verpak ze in plasticfolie en leg 30 minuten in de koelkast.
- 2.** Verhit de oven tot 180 °C.



- 3.** Rol elk stukje deeg uit tot een platte schijf van 6 cm doorsnede en druk deze in 12 beboterde minitaartvormpjes (of druk ze op de bodem van een muffinvorm). Leg op elk stuk deeg een beetje bakpapier met bakparels (of gedroogde bonen). Laat 12 minuten bakken. Verwijder het bakpapier en de bakparels. Laat nog eens 3 minuten bakken. Bestrijk de taartjes met losgeklopte eierdooier en laat nog 1 minuut bakken.
- 4.** Maak ondertussen de vulling: verhit de boter in een kleine steelpan. Voeg de preiringen toe en laat 5 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout. Laat nog 5 minuten garen. Meng in een kom de room met het ei, de eierdooiers, peper en zout.
- 5.** Verdeel de prei over de taartvormpjes. Schik hierop stukjes heilbot. Overgiet met het roommengsel. Verwarm de oven op 160 °C. Bak de tarteletjes gedurende 12 minuten.
- 6.** Serveer ze warm of lauw.