

Hartige taartjes met Camembert, nectarine en tijm

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

bladerdeeg (kant-en-klaar)
200 gram camembert
3 takjes verse tijm
3 theelepels honing (vloeibaar)
zwarte peper

Bereidingswijze

1. **Snij het deeg in acht à negen rondjes. Beboter een muffinvorm en bekleed deze met de rondjes bladerdeeg.**
2. **Vul op met plakjes Camembert, nectarine en tijm.**
3. **Bedruppel met een beetje honing en breng op smaak met zwarte peper.**
4. **Zet ± 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**