



Minibladerdeegtaartjes met gekarameliseerd witloof en Oud Brugge



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rol bladerdeeg
6 stronkjes witloof
boter
peper en zout
3 takjes tijm
150 gram geraspte kaas (Oud Brugge)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Snij het bladerdeeg in 8 rondjes.
- 3.** Beboter een muffinvorm en bekleed met de rondjes bladerdeeg. Prik telkens in de bodem met een vork. Bekleed elk vormpje met een stukje bakpapier en schep hierop een laagje bakerwten (of gedroogde bonen). Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier met de bakerwten.
- 4.** Snij het witloof in reepjes. Verhit boter in een pan en stoof hierin het witloof. Laat traag karamelliseren en breng goed op smaak met peper, zout en tijm. Verdeel over de taartjes en werk af met geraspte kaas. Zet nog 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.