



Bladerdeegtaartje met geitenkaas

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
champignon fijn (i)	0,10	KG
rode ui (i)	0,16	KG
bladerdeeg (i)	3,20	PLK
eigeel (i)	32,00	G
olijfolie sansa (i)	16,00	ML
thijm vers (i)	0,40	G
peper (i)	0,40	G
zout (i)	0,40	G
geitenkaas zacht bokkesprong (i)	48,00	G

Bereidingswijze

1. Bak de in plakken gesneden champignons in hete olijfolie mooi goudbruin.
2. Haal ze uit de pan en doe in dezelfde pan wat olijfolie en bak hierin de uien glazig.
3. Meng in een kom de champignons, uien en de thijm.
4. Bestrijk de bladerdeegplak met eidooier.
5. Schep in het midden van het deeg het champignonmengsel (let op: zeker 1,5 cm van de randen afblijven).
6. Brokkel de geitenkaas over de vulling en vouw de taartjes dicht.
7. Bak de taartjes af in ongeveer 15 minuten op 190 graden in een voorverwarmde oven.

