

Ingrediënten voor 8 personen

6 plakjes ham ca. 125 gram 4  
velletjes filodeeg 200 gram ricotta  
kaas 2 eieren 100 gr  
champignons 50 gr cheddar,  
geraspt ? tl nootmuskaat Zwarte  
peper 2 el olijfolie 2 teentjes  
knoflook 6 lente uitjes,  
fijngesneden.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tapas als taartje met ham, ricotta en cheddar in filodeeg

Heerlijk in filodeeg verpakt met Cheddar, Ricotta, uitjes, knoflook en champignons. Echt leuk om deze tapas is uit te proberen.

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden

### Bereidingswijze

Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan en bak de champignons, de lente-uitjes en het knoflook Circa 3 minuten op hoog vuur. Laat het geheel vervolgens wat afkoelen. De champignonmengsel in een kom, voeg cheddar, ricotta, eieren en nootmuskaat toe en breng het op smaak met zout en peper. Snijd de plakjes ham in kleine reepjes en schep ze door het champignonmengsel. Leg de plakjes baderdeeg op elkaar, snijd ze inde lengte doormidden. Snijd elk stuk weer in vier even grote stukjes. Bestrijk de vier stukjes deeg met wat olie en leg ze in een ingevette muffinvorm: doe dit ook voor de overige vormpjes. Schep de vulling met een lepel in de vormpjes met bladerdeeg. Bak de taartjes 20 tot 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Haal ze na een aar minuten afkoelen voorzichtig uit de vormpjes.