

Ingrediënten voor 4 personen

4 plakjes diepvries  
roomboterbladerdeeg, ontdooid 2  
eieren 75 ml slagroom zout en  
peper 1 el verse tijmblaadjes 2  
verse vijgen 1 rolletje zachte  
geitenkaas (100 g) 4 plakjes  
parmaham

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Vijgentaartjes met geitenkaas

Deze mooie taartjes komt uit de jubileumspecial van Smult en behoren tot de 10 allerlekkerste voorgerechten. Benieuwd naar meer heerlijke recepten? Kijk op [www.smult.nl](http://www.smult.nl) voor previews en de recentste aanbiedingen »

### Hulpmiddelen

4 metalen taartvormpjes (ø 10-12 cm), ingevet

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed de taartvormpjes (doorsnede 10-12 cm) met plakjes bladerdeeg. Druk de zijkanten goed aan en snijd overtollige deeg iets boven de rand van weg. 2. Klop in een kom eieren los met slagroom, wat zout en peper en tijmblaadjes. Schenk het eimengsel in de taartbodems. 3. Halveer vijgen en leg in elk vormpje een vijg met de snijkant naar boven. Snijd de uiteinden van rolletje geitenkaas weg en snijd het rolletje dan in 4 stukken. Leg de kaas naast de vijgen in de vormpjes. Drapeer ham naast de vijg en de kaas. 4. Zet de vormpjes op de bakplaat een richel onder het midden in de oven en bak de taartjes in 20-25 minuten goudbruin en gaar.