

Ingrediënten voor 8 personen

4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries) 10 stuks tomatenatjes (Tasty Tom) 1 teen knoflook, uitgeperst 1 eetl. tijmblaadjes, vers, fijngehreven 1 eetl. vloeibare honing, of balsamicoazijn of frambozenazijn 3 eetl. olijfolie extra vierge 1 snufje zwarte peper, vers gemalen 300 gr. zachte geitenkaas, verkruimeld

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Nederlands

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Hartige taartjes met gekarameliseerde tomaat en geitenkaas

Deze heerlijke taartjes kunt u zowel warm als koud serveren.

Bereidingswijze

Voorbereiden: (kan 2-3 uur van tevoren) Halveer de plakjes bladerdeeg, leg ze op een ingevette bakplaat en laat ze ontdooien. Snij de tomaten in plakken en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg de tomaten dakpansgewijs op het bladerdeeg. Roer de knoflook, tijm, honing en olijfolie tot een sausje en bestrijk hiermee de tomaten en de randen van het deeg. Maal er royaal zwarte peper er over heen en verdeel dan de geitenkaas er over. Bereiden: Verwarm de oven voor op 200 graden. Schuif de bakplaat in de oven en bak de taartjes in ca. 20 min. goudbruin en gaar. Serveer ze warm of lauwwarm.

Serveertips

Serveer de hartige taartjes op een taart schaal of op een etagere.