Hartige taartjes met groenteroosjes

Ingrediënten

6 plakjes Koopmans Hartige Taartdeeg
0.5 Ei
25 g Parmezaanse kaas
1 Teentje(s) Knoflook
Peper
50 g Roomkaas
Zout
1 Stuk(s) Courgette (geel)
1 Stuk(s) Courgette (groen)
1 Winterwortel

Keukenspullen

Mandoline
Dunschiller
Muffin bakvorm
Olijfolie
Bakpapier
1 Uitsteekvorm rond (⌀ 10 cm)

1. Voorbereiden

Haal het **deeg voor hartige taart** (6 plakjes) uit de vriezer, verdeel ze over het aanrecht zodat ze makkelijk kunnen ontdooien.

2. Vulling maken

Roer van de **roomkaas (50 g)**, het **ei (0,5)** en de geraspte **Parmezaanse kaas (25 g)** een glad mengsel. Breng op smaak met **peper** en **zout** en een uitgeperst **teentje knoflook**. Was de **courgettes (1 gele en 1 groene)**. Verwijder met een dunschiller de buitenste laag van de **wortel (1 stuks)**. Snijd het begin en eind van de courgette en wortel. Snijd met de mandoline dunne plakken in de lengte. Als je geen mandoline hebt, kun je ook een kaasschaaf gebruiken.

Verwarm de oven voor (elektrisch 200 °C / hetelucht 180 °C) en plaats een rooster net onder het midden. Vet de vormpjes van het muffinbakblik in met olijfolie.

Knip strookjes bakpapier van ongeveer 15 cm lang en 1,5 cm breed. Leg deze in de bakjes, zodat je straks de taartjes er makkelijk uit kan tillen. Steek een zo groot mogelijk rondje uit een plakje deeg voor hartige taart.

Drapeer dit rondje deeg in de bakvorm. Herhaal dit met de andere 5 deegplakjes. Prik met een vork gaten in de deegbodempjes. Verdeel het roomkaasmengsel over de 6 vormpjes.

3. Groenteroosjes maken

Nu ga je de groenterozen maken. Zet de dunne groenteplakken rechtop in een rondje in de roomkaas. Wissel de groenten af, zodat je een mooi kleurverschil krijgt. Begin aan de buitenkant en bouw naar het midden toe, zodat je een roos krijgt.

Doe dit voor alle 6 taartjes. Bestrijk het deeg en de groente met **olijfolie**, zodat ze niet uitdrogen.

4. Hartige taartjes bakken

Bak de hartige taartjes met groenteroosjes in ongeveer 30 minuten gaar, lichtbruin en knapperig.

1. Voorbereiden

Haal het **deeg voor hartige taart** (6 plakjes) uit de vriezer, verdeel ze over het aanrecht zodat ze makkelijk kunnen ontdooien.

2. Vulling maken

Roer van de **roomkaas (50 g)**, het **ei (0,5)** en de geraspte **Parmezaanse kaas (25 g)** een glad mengsel. Breng op smaak met **peper** en **zout** en een uitgeperst **teentje knoflook**. Was de **courgettes (1 gele en 1 groene)**. Verwijder met een dunschiller de buitenste laag van de **wortel (1 stuks)**. Snijd het begin en eind van de courgette en wortel. Snijd met de mandoline dunne plakken in de lengte. Als je geen mandoline hebt, kun je ook een kaasschaaf gebruiken.

Verwarm de oven voor (elektrisch 200 °C / hetelucht 180 °C) en plaats een rooster net onder het midden. Vet de vormpjes van het muffinbakblik in met olijfolie.

Knip strookjes bakpapier van ongeveer 15 cm lang en 1,5 cm breed. Leg deze in de bakjes, zodat je straks de taartjes er makkelijk uit kan tillen. Steek een zo groot mogelijk rondje uit een plakje deeg voor hartige taart.

Drapeer dit rondje deeg in de bakvorm. Herhaal dit met de andere 5 deegplakjes. Prik met een vork gaten in de deegbodempjes. Verdeel het roomkaasmengsel over de 6 vormpjes.

3. Groenteroosjes maken

Nu ga je de groenterozen maken. Zet de dunne groenteplakken rechtop in een rondje in de roomkaas. Wissel de groenten af, zodat je een mooi kleurverschil krijgt. Begin aan de buitenkant en bouw naar het midden toe, zodat je een roos krijgt.

Doe dit voor alle 6 taartjes. Bestrijk het deeg en de groente met **olijfolie**, zodat ze niet uitdrogen.

4. Hartige taartjes bakken

Bak de hartige taartjes met groenteroosjes in ongeveer 30 minuten gaar, lichtbruin en knapperig.