



Hapjes

Taartjes met zoete aardappel en kikkererwten

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram zoete aardappelen (in blokjes)
1 sjalot (fijnggehakt)
100 gram jonge spinazieblaadjes
50 gram zure room
50 gram ricotta
100 gram kikkererwten
1 bol buffelmozzarella
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Leg de blokjes zoete aardappel op een bakplaat en plaats die 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Stoof de spinazie samen met de sjalot een viertal minuten in een eetlepel boter.

Vet muffinvormpjes in met boter. Snij uit het bladerdeeg rondjes die groot genoeg zijn om de vormpjes te bedekken. Doe dat dan ook. Plet de gebakken aardappelblokjes en meng er de kikkererwten, de spinazie, de zure room en de ricotta onder. Op smaak brengen met peper en zout

Vul de vormpjes met dit mengsel en leg er wat buffelmozzarella op. Plaats de vormpjes 20 minuten in een voorverwarmde oven van 190°.

