



Hoofdgerechten

Bladerdeegtaartjes met witte pens en appelmoes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 witte pensen (in plakjes gesneden)
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
50 gram hazelnoten (grof gehakt)
2 appels (in halve maantjes)
2 theelepels kandisuiker
takje peterselie (enkele)
8 eetlepels appelmoes
50 gram rozijnen
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel het bladerdeeg over de ingevette taartvormpjes. Prik er met een vork gaatjes in. Leg er een vel bakpapier op, vul met bakparels en bak 10 minuten blind.

Verwijder de bakparels van het bladerdeeg. Bestrijk de taartbodems met de appelmoes, bedek met de plakjes appel en strooi er de suiker over. Schik er de plakjes pens op en kruid met peper en zout. Bedruppel met wat olijfolie en zet 15 minuten in de oven.

Haal de taartjes uit de oven en strooi er de rozijnen en hazelnoten over. Werk af met een takje peterselie.

Tip:

Ook lekker met bloedworst.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvormpjes

