



Hoofdgerechten

Val Dieu-walnotentaartjes met honing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
250 gram Val Dieu
200 milliliters room
50 gram walnoten (grof gehakt)
4 eieren
100 gram wortelen (geraspte)
2 eetlepels honing
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de Val Dieu in plakjes. Klop de eieren met de room los en kruid met peper en zout. Vet de taartvormpjes in met boter en bekleed met het bladerdeeg. (Verdeel 1 pak bladerdeeg over telkens 2 taartvormpjes.) Prik er met een vork enkele gaatjes in.

Verdeel de kaas, noten en de wortelen over de deegbodems. Bedruppel met de honing en giet er het eiermengsel over. Zet de taartjes 20 minuten in de oven. Lekker met een ijsberg-wortelsla.

Keukenbenodigdheden

4 taartvormpjes

