



Hoofdgerechten

Voorgerechten

Bijgerechten

Pompoentaartjes met geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
350 gram pompoenblokjes
2 eetlepels suiker
2 eetlepels witte wijnazijn
1/2 sinaasappel (geperst)
180 milliliters room
1 eierdooier
50 gram parmezaanse kaas
2 eetlepels bieslook (gehakt)
150 gram geitenkaas
4 takjes dille
olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Hussel de pompoenblokjes met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Bak ze beetgaar in een koekenpan.

Roer de suiker, witte wijnazijn en sinaasappelsap door de pompoenblokjes en laat nog een tiental minuten doorbakken.

Klop de eierdooier onder de room. Voeg de parmezaanse kaas en de bieslook toe en kruid met peper en zout.

Beboter je taartvorm(pjes) en bekleed met het bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in de bodem.

Verdeel de pompoen over het deeg en verkruimel er de geitenkaas over. Giet er dan het roommengsel over. Zet 20 minuten in de oven. Werk de taartjes af met takjes dille.

Tip: lekker met een gemengde sla.

Keukenbenodigdheden

Oven

Taartvorm

