



Voorgerechten

Mini-gebakjes met zalm, ricotta & kappertjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
400 gram zalm (roze, uit blik)
2 eetlepels dille (fijngehakte)
2 eetlepels kappertjes
1 eetlepel citroensap
250 gram ricotta
2 eieren
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat de zalm goed uitlekken en verdeel in grote stukken . Roer de ricotta los met 1 ei, de dille, het citroensap en de kappertjes. Kruid met peper en zout. Schep de zalm luchtig door de ricotta.

Beboter 8 hoge bakvormpjes of muffinvormen. Bekleed de bodem en de randen met bladerdeeg. Schep er de vulling in. Snij cirkeltjes uit het resterende deeg en sluit er de vormpjes mee. Snij eventueel overtollig deeg weg.

Kluts het resterende ei los en bestrijk er de bovenkant van de taartjes mee. Zet 20 minuten in de oven tot de gebakjes goudbruin zijn. Haal ze uit de vormpjes en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven
Muffinvormpjes

