



Hoofdgerechten

Rodekool-plaattaart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kruimeldeeg
150 gram appelmoes (uit bokaal)
250 gram rode kolen (uit bokaal)
40 gram walnoten (grof gehakt)
120 gram brie (in plakjes)
1 granaatappel (pitjes)
1 bosje tijm (zachte)
150 gram zure room
2 eetlepels honing

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit op 2 bakplaten. Vouw de randen een halve cm om.

Besmeer het deeg met de zure room. Schep er de appelmoes op en vervolgens de rode kool. Verdeel er de plakjes brie over en bestrooi met de walnoten. Zet de bakplaten 30 minuten in de oven.

Werk de taarten voor het serveren af met de granaatappelpitjes en tijm. Druppel er tot slot nog wat honing over.

Keukenbenodigdheden

Oven

