



Overige

Brie-veenbessentaartjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
150 gram brie (in plakjes)
200 gram veenbessen
1 sinaasappel (sap)
1 eigeel (losgeklopt)
takje tijm (enkele)
2 eetlepels suiker
handvol kervel
1 appel
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Breng de veenbessen met het sinaasappelsap, de tijm en de suiker aan de kook. Laat de veenbessen op een zacht vuur zacht worden. Schil en snij de appel in dunne plakjes.

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij het bladerdeeg in vierkanten en maak er met een ronde vorm een rand in, maar duw niet volledig door het deeg. Zo vormt er zich tijdens het bakken een opstaand randje rond de vulling. Leg het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Verdeel wat brie in het midden van elk vierkantje. Schep er een lepel veenbessencompote op en leg er enkele plakjes appel op. Bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Bestrijk de randen met het eigeel en zet 20 minuten in de oven. Werk de taartjes voor het serveren af met de kervel.

Keukenbenodigdheden

Oven

