



Hapjes

Mini tarte tatin van vijgen met geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 plakjes geitenkaas (rond)
4 pecannoten (fijnggehakt)
40 gram suiker
2 vijgen
tijm (verse)
boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Smeer de mini taartvormpjes in met boter, bestrooi de bodem met suiker en schuif in de oven gedurende 10 minuten om te karameliseren.

Bedek de suiker met een 3-tal halve plakjes vijg en leg de ronde bladerdeegplakjes erop, druk de randen van het deeg naar binnen en prik er een paar gaatjes in.

Schuif de taartjes in de oven gedurende 15 minuten.

Haal de taartjes uit de oven en keer ze om op een bord met de vijgen naar boven, werk af met gebrokkelde stukjes geitenkaas, verse tijm en crumble van pecannoten.

Schuif eventueel nog 5 minuten in de oven om de geitenkaas te doen kleuren.

Keukenbenodigdheden

Oven

