

borrelhapjes

## BLADERDEEGROLLETJES MET TAPENADE



bladerdeeg  
x 2 rollen



tapenade  
200 g



tomaten  
x 2 middelgrote



olijfolie  
2 el



basilicum  
x 1 bosje

 20 minuten

 40 minuten

 voor 6 tot 8 personen

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol al het deeg uit.
- Verdeel de tapenade erover en bestrooi met ontpitte en fijngehakte tomaat. Voeg het fijngesneden basilicum toe.
- Rol het deeg op en snijd het in stukken van 2 cm dik. Bekleed een taartvorm met bakpapier. Zet de deegrolletjes rechtop en iets uit elkaar in de vorm. Bestrijk de bovenkant met wat olie.
- Bak ze 40 minuten in de oven. Garneer met het overgebleven basilicum.



doordeweeks avondmaal

## TAART MET ZALM EN ZOETE AARDAPPEL



quiche- en taartdeeg  
x 1 rol



zalmvoot  
300 g



rode ui  
x 1



zoete aardappels  
500 g



dille  
1 bosje



volle crème fraîche  
250 g



10 minuten



45 minuten



voor 6 personen

- Kook de in blokjes gesneden zoete aardappels 15 minuten in gezouten water. Laat uitlekken.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de lap deeg op een bakplaat. Beleg met de zoete aardappel, in blokjes gesneden zalm en de helft van de fijngehakte dille. Laat een rand van circa 2 cm vrij. Breng op smaak, verdeel de crème fraîche erover en bestrooi met gesnipperde ui.
- Vouw de deegranden naar binnen. Bak 30 minuten in de oven.
- Serveer de taart warm met de rest van de dille.



etenfje met vrienden

## RICOTTA-DOPERWTENQUICHE



quiche- en taartdeeg  
x 1 rol



ricotta  
250 g



gerookte spekblokjes  
100 g



diepvriesdoperwten  
250 g



basilicum  
x 1 bosje



ei  
x 1

 10 minuten

 40 minuten

 voor 6 personen

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de spekblokjes 5 minuten uit in een hete koekenpan. Laat uitlekken.
- Meng de doperwten, de ricotta, het ei, het fijngehakte basilicum, het spek, en peper en zout.
- Leg de lap deeg in een met bakpapier beklede vorm met een doorsnee van 20 cm. Verdeel het erwtenmengsel erover.
- Bak de quiche 35 minuten in de oven.



etentje met vrienden

## ROZENTAART MET GROENTEN



bladerdeeg  
x 1 rol



courgette  
x 1



volle room  
100 ml



wortels  
x 3



rauwe ham  
100 g



ei  
x 1



20 minuten



30 minuten



voor 6 personen

- Snijd de wortels en courgette met een dunschiller in linten. Snijd de plakken ham in linten van 1 cm.
- Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de lap deeg in een vierkante, met bakpapier beklede bakvorm van 20 cm.
- Leg de groenten en de ham in een spiraalvorm maar niet te dicht op elkaar op het deeg – begin bij de rand. Klop het ei los met room, peper en zout en schenk de room over de taart.
- Bak de taart 30 minuten in de oven. Serveer hem warm.

