Spektaartjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

1 takje peterselie

250 g halfvolle kwark

2 eieren

2 el Sbrinz, geraspt

½ tl zout

peper, uit de molen

De peterselie fijn hakken. Alle ingrediënten voor de vulling met elkaar mengen.

60 g spek, in blokjes gesneden

100 g courgette, komt overeen met ongeveer één kleine courgette

De courgette in kleine blokjes snijden. Het spek zonder olie in een braadpan aanbraden en uit de pan nemen. De courgette in dezelfde pan kort aanbraden.

De courgette en het spek aan de kwarkvulling toevoegen en mengen.

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

2 pakjes taartdeeg, rechthoekig uitgerold, ca. 500 g

De muffinplaat invetten of de vakjes met papieren vormpjes bekleden. Uit het taartdeeg 12 rondjes met een diameter van 11 cm steken. De rondjes in de vakjes leggen en licht inprikken. In ieder vakje ca. 1,5 eetlepel vulling doen.

De muffinplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Top/bottom heat 200 °C gedurende 30 Mins

De spektaartjes lauwwarm serveren.

Tips

De taartjes kunnen vóór het bakken met elk één cherrytomaat worden gegarneerd.

Accessoires

Muffinplaat met 12 vakjes

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019