Mini-tartelettes met uien en geitenkaas

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	25 Mins
Stuks	16
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Gekaramelliseerde uien en romige geitenroomkaas onder een krokant laagje bladerdeeg – een hartige variant van de tarte tatin in miniformaat. De zoete, boterachtige uien gaan perfecte samen met de pittige kaas en een vleugje tijm.

Tartelettes

40 g suiker

20 g boter, in kleine stukjes

2 rode uien, gehalveerd, in reepjes

6 takjes tijm, blaadjes afgeplukt

¼ tl zout

snufje peper

50 g geitenroomkaas

1 rechthoekig uitgerold bladerdeeg, (ca. 42 × 25 cm)

Serveren

1 el aceto balsamico bianco

½ el olijfolie

snufje fleur de sel

Tartelettes

Op een met bakpapier beklede bakplaat 4 strookjes maken van telkens ½ theelepel suiker, elk 7 cm uit elkaar. Op elk een klontje boter leggen. De ui en tijm erover verdelen, op smaak brengen met zout en peper en stukjes geitenkaas eroverheen strooien. Bladerdeeg uitrollen, rondjes van ongeveer 7 cm elk met vormpje maken, deze op de uien leggen en de rand goed aandrukken met een vork. Bakplaat in de koude ovenruimte schuiven, met Profi-bakken klassiek op 210 °C in ca. 25 minuten goudbruin bakken. Bakplaat eruit halen, tartelettes met een bakspatel voorzichtige omdraaien.

Put the tray in

Profi-bakken Classic 210 °C gedurende 25 Mins

Serveren

Aceto en olie mengen Tartelettes op een plaat verdelen, aceto-mengsel eroverheen druppelen, een snufje fleur de sel eroverheen strooien.

Tips

In plaats van geitenroomkaas, roomkaas van koemelk of een veganistisch alternatief voor de roomkaas gebruiken.

Accessoires

Ronde vorm met diameter van ca. 7 cm

bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	13.03.2026