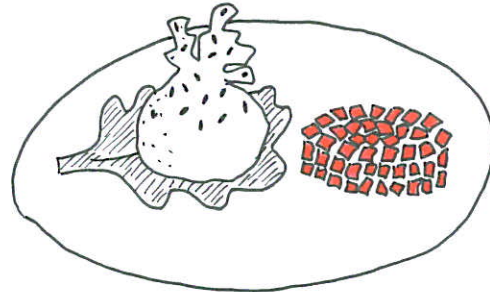


Geitenkaaspakketje met tomatentartaartje (4 personen)

Bereiden: 20 minuten
In de oven: 15 minuten
Wachttijd: ± 30 minuten (ontdooien)

Nodig:

- 1/2 pak filodeeg (diepvries)
- 250 g geitenkaas
- 4 rijpe, geurige vleestomaten (of 6/8 pomodori)
- 4 blaadjes (krop)sla
- wat takjes verse tijm
- cayennepeper
- 50 g boter, gesmolten
- 2 el sesamzaadjes
- 1 tl balsamico & zijn peper & zout



Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C.
Filodeeg laten ontdooien in het plastic.

Intussen de geitenkaas verkruimelen. Vermengen met tijmblaadjes, cayennepeper, peper & zout. Maak er 4 balletjes van.

Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snij ze in blokjes. Schep even om met wat balsamico & zijn.

Smelt de boter. Snij de plakken filodeeg doormidden en klop eventuele bloem eraf. Leg 4 plakken op het aanrecht, bestrijk met de gesmolten boter. Leg 4 nieuwe plakken eroverheen, bestrijk opnieuw met boter. Herhaal tot het deeg op is. Leg de

bolletjes geitenkaas erop en vouw dicht als een buidelkje. Bestrijk met wat boter en strooi er wat sesamzaadjes overheen.

Zet op een vel bakpapier op de bakplaat in de oven en bak ± 15 minuten.

Zet 4 ringen (Ø 6cm) op 4 borden. Schep de tomatenblokjes erin en duw goed aan.

Serveren: Haal 4 blaadjes sla door wat vinaigrette (olijfolie, azijn, druppje citroensap, zout & peper) en leg naast de tomaten. Zet het geitenkaaspakketje erop. Verwijder de ringen

Tip!



ook lekker: half tomaat, half geroosterde (rode) paprika!

Tip!



Tip!

