

paddenstoeltaartje met tijm

Ingrediënten: 4 personen

4 plakjes bladerdeeg 1 lepel olijfolie 1 gesnipperde sjalot 100 gram paddenstoelen 2 takjes tijm 100 gram parmezaan geraspt 100 g rucola 1 eigeel	
--	--



Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Steek met een steker of bakje cirkels van 12 cm.

Maak in het midden een denkbeeldige cirkel van 10 cm midden op de cirkel deeg.

Prik de middelste cirkel in met een vork (de buitenrand van 1 cm. blijft heel).

Leg de cirkels op een bakplaat, bestrijk de buitenrand met wat eigeel.

Verhit in een koekenpan de olijfolie en fruit de gesnipperde sjalotjes aan totdat ze zacht zijn.

Voeg de paddenstoelen toe met de tijm en bak totdat de paddenstoelen goudbruin zijn. Zet het vuur uit.

Voeg de kaas toe en maak het op smaak met zout en peper.

Schep midden op de plakjes bladerdeeg een schepje paddenstoelen en bak de taartjes af in een oven van 180 graden gedurende 10 minuten tot goudbruin.

Serveer met een plukje rucola sla als bijgerecht of appetizer.