



Tartelettes met artisjok

en kaas met een gemengde salade



20-30min



2 personen

Veel mensen kennen de zoete tartelettes wel: mooie ronde gebakjes gevuld met banketbakkersroom en vers fruit. Chef Hannah is ook zeker niet vies van zo'n lekker taartje en besloot daarom een hartige variant te maken. Het resultaat? Een heerlijk licht taartje van bladerdeeg met artisjokken, een kruidige roomkaas en goudbruin gesmolten kaas. Perfect voor zowel regenachtige als zonnige herfstdagen.

Wat je van ons krijgt

- 10g verse peterselie
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1x babyspinazie
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 citroen
- 1 blik artisjokken
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje Italiaanse kaasvlokken ^{3,7}
- 1 flesje frambozenazijn ¹²
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- bakplaat
- zeef
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 901kcal, vet 59.2g, koolhydraten 67.0g, eiwit 18.2g



1. Spinazie voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 500ml water in een waterkoker aan de kook. Hak de **peterselie** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe de **babyspinazie** in een zeef en schenk het gekookte water erover. Spoel de **spinazie** dan om met koud water en druk er zoveel mogelijk vocht uit.



4. Tartelettes maken

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit en snijd het **deeg** in acht rechthoeken. Vouw de randjes om en bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **kruidencrème**. Verdeel er dan de **spinazie** en **artisjokken** over en bestrooi de **tartelettes** met peper en evt. zout.



2. Crème maken

Meng de **crème fraîche** met **3/4e van de peterselie**, de **bosui** en **knoflook**. Breng de **crème** op smaak met zout en peper.



5. Tartelettes bestrooien

Hak of rasp de **kaas** in kleine stukjes en bestrooi de **tartelettes** met **3/4e van de kaas**. Bak de **tartelettes** 15-20min in de oven tot het **deeg** gaar en goudbruin is.



3. Artisjokken snijden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Giet de **artisjokken** en snijd ze in vieren.



6. Dressing maken

Maak een **dressing** van **1el citroensap**, **1el frambozenazijn**, **1-2el olijfolie**, **1el water** en een snuf peper en zout. Meng kort voor het serveren de **mesclun** met de **dressing**. Bestrooi de **tarteletjes** met **citroenrasp** naar wens en de **rest van de kaas** en **peterselie**. Serveer de **tartelettes** met de **salade**.