



Kookweb.be

Kaas-oesterzwam taartje.

Benodigdheden:

- 4 plakjes bladerdeeg(diepvries)
- 3 bosuitjes
- 1 bakje oesterzwammen (150g)
- 1 eetlepel boter of margarine
- 2 eetlepels droge witte wijn
- 2 theelepels tijm
- 2 eetlepels paneermeel
- 100g geraspte oude kaas (zakje a 150g)
- 3 eieren
- 1/2 bekertje crème fraîche (a 125ml)
- peper
- (1/2 eetlepel boter of margarine om in te vetten)
- 1 eetlepel bloem om te bestuiven)
- keukenpapier
- 4 lage taartvormpjes a doorsnede ca. 10 cm

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 graden c of gasovenstand 4.

Bladerdeeg op aanrecht uitspreiden en in ca. 5 minuten laten ontdooien.

Intussen bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden.

Oesterzwammen schoonvegen met keukenpapier en in reepjes snijden.

In pan boter verhitten en oesterzwammen op hoog vuur al omscheppend ca. 3 minuten bakken.

Bosui, wijn en tijm toevoegen en het geheel onafgedekt nog ca 3 laten koken, hierbij vocht laten verdampen.

Laten afkoelen.

Intussen vormpjes invetten.

Aanrecht bestuiven met bloem.

Plakjes bladerdeeg uitrollen tot vierkanten van ca. 16x16 cm.

Elk vormpje bekleden met 1 plakje bladerdeeg. Overtollig deeg langs randen wegsnijden.

Met vork gaatjes in bodem prikken.

Bodems bestrooien met paneermeel en 2 eetlepels kaas.

In kom eieren loskloppen met creme fraiche en rest van kaas.

Op smaak brengen met peper. Oesterzwammengsel erdoor scheppen.

Mengsel over vormpjes verdelen.

Taartjes op 1 richel onder midden van oven in ca. 24 a 30 minuten lichtbruin en gaar bakken. Taartjes in vorm ca. 10 minuten laten afkoelen. Taartjes uit vorm nemen en op taartrooster verder laten afkoelen.

Recept rubriek: Paddestoelen