



Amandeltaartje | gekarameliseerde lof Mont d'or

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Amandeltaartje</u> 100 g boter 3 knoflooktenen 100 g amandelmeel 1 ei 10 vellen bladerdeeg (dv*) Blindvulling *dv = diepvries</p>	<p><u>Amandeltaartje</u> Breng de boter op kamertemperatuur en hak de knoflookteentjes ragfijn. Meng de boter in de keukenmachine met het amandelmeel luchtig. Meng het ei, de knoflook, peper en zout er door. Ontdooi 10 velletjes bladerdeeg. Warm de oven voor op 180°C. Bekleed 10 tartelette vormpjes met het bladerdeeg, werk de randen bij, vul ze met blindvulling en zet ze 7 minuten in de oven om een beetje stevigheid te krijgen. Laat ze iets afkoelen en schep in elk vormpje wat amandelmeelvulling. Zet de taartjes terug in de oven, zet de temperatuur op 200°C. en laat de vulling in ca. 15 min. stollen en goudbruin worden. Laat de taartjes afkoelen, opdat ze uit de vormpjes gehaald kunnen worden.</p>
<p><u>Gekarameliseerde lof</u> 5 stuks kleine witlof 2 knoflooktenen 4 takjes tijm citroensap</p>	<p><u>Gekarameliseerde lof</u> Halveer de witlof in de lengte en snijd een stukje van de onderkant. Doe een dun laagje olie in een grote koekenpan en bak de knoflook met de tijm even kort aan. Leg de stukken gehalveerde witlof op de platte kant op de knoflook. Laat ze 7 à 9 minuten karamelliseren, maar raak ze niet aan, zodat ze niet uit elkaar vallen. Zet halverwege de temperatuur lager, bedruppel ze met wat citroensap en versgemalen peper. Laat ze niet te gaar worden, zorg voor wat beet.</p>
<p><u>Amandeltaartje (2)</u> 250 g Mont d'Or</p>	<p><u>Amandeltaartje (2)</u> Snijd de Mont d'Or open en beleg de taartjes met een flinke lepel van de vloeibare kaas. Zet nog even in de oven van 210°C. tot de kaas smelt.</p>

MENU NOVEMBER 2024



Eindbewerking

3 el balsamico crème

Eindbewerking en presentatie

Zet de taartjes in het midden van het bord. Leg er een half blaadje gekaramelliseerde witlof op en besprenkel het met wat druppels balsamico crème.

