

Bladerdeegtaartjes gevuld met gebakken groenten

Bijgerecht, 4 porties

Ingrediënten

4 plakjes bladerdeeg
1 eetlepel olijfolie
1 ui gesnipperd
2 teentjes knoflook, klein gesneden
1 aubergine, in blokjes
1 courgette, in blokjes
1 rode paprika in repen
100 gram kastanjechampignons
5 takjes tijm, blaadjes gehakt
zout en versgemalen peper
4 kleine ovenschaaltjes, ingevet

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden C. Bekleed de ovenschaaltjes met het bladerdeeg en bak ze met een blindvulling in de oven. Verhit ondertussen de olie in een pan en bak hierin de ui en knoflook even aan. Voeg de aubergine, courgette en paprika toe en bak 1 minuutje mee. Bak in een andere koekenpan de kastanjechampignons totdat het vocht is verdampt. Schep kastanjechampignons, tijm, zout en peper door het groentemengsel en vul de bladerdeegbakjes hiermee. Zet de bakjes nog ca. 5 minuten terug in de oven.

Wijnadvies: Rueda Verdejo Bodegas Monteabellon, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort