

Kaaskletsers

Een lekker hartig taartje uit de oven.

Ingrediënten?

- 4 plakjes bladerdeeg uit de diepvries
- 1 schijf ananas uit blik
- 2 eieren
- 125 gram roomkaas
- 50 gram spekreepjes
- 2 theelepels kerriepoeder
- 75 gram gemalen kaas (belegen)
- 10 sprietjes bieslook
- 1 eetlepel boter (om in te vetten)



Wat moet je verder weten?

- bereidingstijd: 25 minuten voorbereiding + 20 minuten baktijd
- aantal personen: 4

Bereiding?

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Laat intussen het bladerdeeg ongeveer 10 minuten op het aanrecht ontdooien.
- Laat de ananas uitlekken en snij er kleine stukjes van.
- In een kom klop je met een vork het ei los.
- Roer er ook de roomkaas, het spek, de ananas en het kerriepoeder door.
- Vet de vormpjes dun in met boter.
- Leg in elk vormpje een deegplakje en druk het goed aan.
- Snij het deeg weg dat boven de vorm uitsteekt.
- Prik met een vork gaatjes in de bodem.
- Verdeel het eimengsel over de vormpjes en strooi de kaas erover.
- Knip de bieslook erboven fijn.
- Bak de hartige taartjes in het midden van de oven in 20 minuten gaar.
- Laat ze 5 minuten afkoelen.
- Snij het deeg met een mes langs de randen los en zet de taartjes op de borden.