Tartes flambées 2.0

met Vita+ Volkoren

Hoofdgerecht Snack

4 tot 6 personen (per type tarte flambée)



Ingrediënten

- Tarte flambée met spek en uien
  - 4 tot 6 sneden Vita+ Volkoren brood
  - 60 g zure room
  - 140 g platte kaas
  - 125 g spek
  - 50 g witte uien
  - Olijfolie
  - Nootmuskaat
  - Zout
  - Peper
- Tarte flambée met kip en curry
  - 4 tot 6 sneden Vita+ Volkoren brood
  - 60 g zure room
  - 140 g platte kaas
  - 10 g citroensap
  - 20 g rode uien
  - 10 g kerriepoeder
  - 125 g gebakken kip, in blokjes gesneden
  - 80 g ananas, in blokjes gesneden
  - Nootmuskaat
  - Zout
  - Peper
- Tarte flambée met paprika en groenten
  - 4 tot 6 sneden Vita+ Volkoren brood
  - 60 g zure room
  - 140 g platte kaas
  - 10 g citroensap
  - 20 g witte uien
  - 100 g paprika (rood, groen en/of oranje), in blokjes gesneden
  - 5 g paprikapoeder
  - Olijfolie
  - Verse tijm

Benodigdheden

- Deegrol
- Bakpapier



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.

- Nootmuskaat
- Zout
- Peper

1. Bereiding van de tarte flambée met spek en uien: meng de platte kaas en de zure room. Breng op smaak met peper en zout. Voeg een beetje nootmuskaat toe (naar eigen wens). Bak het spek op een middelmatig vuurtje in een pan tot het bruin is. Laat uitlekken op absorberend papier. Snij de witte uien fijn en bak ze enkele minuten in een zeer hete pan met olijfolie.

2. Bereiding van de tarte flambée met kip en curry: meng de platte kaas en de zure room. Breng op smaak met peper en zout. Voeg een beetje nootmuskaat toe (naar eigen wens). Voeg het kerriepoeder en het citroensap toe. Snij de rode uien in plakjes.

3. Bereiding van de tarte flambée met paprika en groenten: meng de platte kaas en de zure room. Breng op smaak met peper en zout. Voeg een beetje nootmuskaat toe (naar eigen wens). Voeg de paprika en het citroensap toe. Meng goed. Snij de witte uien fijn en bak ze enkele minuten in een hete pan met olijfolie. Voeg een paar scheuten verse tijm toe.

4. Verwarm je oven voor op 220°C. Neem de sneden brood en druk ze goed plat met een deegrol zodat ze heel dun worden. Verdeel een grote eetlepel van het roommengsel over de sneden brood en voeg de andere ingrediënten toe. Leg ze 4 tot 5 minuten in de oven op een bakplaat met bakpapier. Controleer of de onderkant van de snede gekleurd en knapperig is.