Taartjes met kwarteleieren

met Vita+ Havermout

Aperitiefhapje Feest

6 tot 8 personen



Ontdek dit heerlijke en eenvoudige recept voor mini broodtaartjes. Deze smaakvolle en veelzijdige hapjes zijn perfect als bijgerecht of voor speciale gelegenheden. Bak ze met spekjes, kwartelei en cheddarkaas en geniet van deze verrassende mini broodtaartjes. Alsof dat nog niet genoeg is: ze zijn ook snel en makkelijk te bereiden. Waar wacht je nog op?

Ingrediënten

- Ongeveer tien sneden Vita+ Havermout brood
- 10 kwarteleieren
- 50 g gerookt spek
- 50 g geraspte cheddarkaas

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Steek schijven uit je sneden brood met een ronde uitsteker met een diameter van 9 cm.
3. Druk de sneden brood plat met de deegroller.
4. Leg de sneden brood in siliconen vormen van ongeveer 2 cm x 3 cm.
5. Bak de broodtaartjes 4 minuten voor op 180°C.
6. Leg in elk taartje een paar gerookte spekjes die eerder in een pan gebakken werden. Breek hierover vervolgens een kwartelei en voeg een beetje geraspte cheddarkaas toe.
7. Bak opnieuw 6-7 minuten op 180°C.

Benodigdheden

- Ronde uitsteker met een diameter van 9 cm
- Deegroller
- Siliconen vormen van ongeveer 2 cm x 3 cm



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.