



⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur

 4 personen



- 4 eieren;
- 70 milliliter kookroom;
- Halve theelepel zwarte peper;
- Zout naar smaak;
- 1 theelepel ras al hanout;
- 100 gram geraspte kaas.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Snijd de boter in blokjes.
2. Kneed de bloem, suiker, zout, 1 ei, boter en het water tot een mooi geheel.
3. Verpak het deeg in plasticfolie.
4. Leg het deeg voor minimaal 1 uur in de koeling.
5. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
6. Rol het deeg uit tot een dikte van 1,5 centimeter.
7. Spray de vormpjes in met bakspray.
8. Bekleed de vormpjes met het deeg.
9. Bak de tartelettes in circa 10 minuten goudbruin en gaar.

Het maken van de vulling:

1. Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook ze beetgaar.
2. Laat de broccoli goed uitlekken.
3. Snijd de bosui in reepjes en de paprika, tomaat en gerookte kip in kleine blokjes.
4. Klop de 3 eieren in een kom.
5. Meng de zout, peper, ras al hanout en kookroom door de eieren heen.
6. Meng daarna de groenten, kip en geraspte kaas erdoorheen.
7. Verdeel de vulling over de tartelettes.
8. Bestrooi de bovenkant met geraspte kaas.
9. Bak de hartige tartelettes in circa 15 minuten gaar.

Tip! De tartelettes zijn gaar als de eieren 'hard' zijn.

Handige informatie

Deel jouw hartige tartelettes met ons!

Heb jij met dit recept hartige tartelettes gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe ze zijn



geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw story zien én delen op ons eigen account!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 × Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

