MAISON PRIMAGO

# HARTIGE TARTE TATIN

**Courgette taartjes**

**Ingrediënten:**

- 4 plakjes bladerdeeg (voor 8 of 16 stuks)
- 8 snoeptomaatjes
- 16 plakjes courgette
- 1 eetlepel Provençaalse kruiden
- zout en peper
- 2 eetlepels pesto
- 4 eetlepels geraspte kaas

**Bereiding:**

Verwarm de over voor op 200 graden. Laat het deeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer de plakjes (of verdeel ze in vieren voor een borrelhapje) Besmeer ze licht met pesto. Was de courgette, snijd ze in dikke plakken en leg op ieder vierkantje 1 plak courgette (bij halvering van het plakje 2 plakjes courgette) op het deeg. Halveer de soeptomaatjes en leg het op het plakje courgette.

**Afwerking:**

Bestrooi de plakjes met geraspte kaas, Provençaalse kruiden, zout en peper naar smaak.

Bak de taartjes in de oven in 20 minuten goudbruin en gaar.

**Tartelettes aux champignons**

**Ingrediënten:**

- 4 plakjes diepvries bladerdeeg (voor 8 of 16 stuks)
- 16 kastanjechampignons
- 1 eetlepel Provençaalse kruiden
- zout en peper
- 2 eetlepels truffel tapenade
- truffelolie
- takje peterselie

**Bereiding:**

Verwarm de over voor op 200 graden. Laat het deeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer de plakjes (of verdeel ze in vieren voor een borrelhapje) Besmeer ze licht met truffel tapenade. Veeg de champignons schoon, snijd ze in dikke plakken en leg ze dakpansgewijs op het deeg.

**Afwerking:** Bestrijk de champignons met truffelolie en bestrooi ze met Provençaalse kruiden, zout en peper naar smaak.