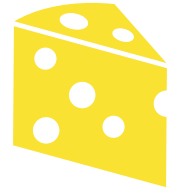


ANANASTAARTJE



met blauwe kaas en walnoten

Recept :

1. Laat het bladerdeeg ontdooien;
2. Verwarm de oven voor op 185 graden;
3. Snijd de ananas in kleine stukjes;
4. Klop de eieren los en vermeng met de roomkaas en blauwe kaas;
(door de kaas zal het niet helemaal glad worden)
5. Rol het bladerdeeg uit tot een ronde lap;
(Het taartje moet ongeveer zo hoog worden als de helft van je springvorm van ongeveer 24 cm doorsnee)
6. Leg het bladerdeeg in een licht ingevette vorm;
7. Verdeel de helft van het kaasmengsel over de bodem;
8. Verdeel hier de ananas over en giet de rest van het kaasmengsel erover;
9. Schuif in de voorverwarmde oven en laat 30 - 35 minuten bakken;
10. Hak in de tussentijd de walnoten grof;
11. Verwarm in een pannetje 2 eetlepels honing, hussel de noten erdoor en zorg dat ze goed omhuld zijn met honing;
12. Strooi er de fijngeknipte rozemarijn bij, hussel nog even en zorg ervoor dat de boel niet aanbrandt;
13. Haal de taart uit de oven, verdeel het notenmengsel erover en leg er eventueel nog wat stukjes blauwe kaas bij;
14. Schuif terug in de oven en bak nog 10 minuten;
15. Laat een klein beetje afkoelen en verdeel het taartje in ongeveer acht puntjes.

Eet Smakelijk!

Tip :

- In plaats van blauwe kaas naar keuze kun je eventueel ook wat rijpere geitenkaas gebruiken.

Benodigdheden :

voor vier personen

- 200 gram
VERSE ANANAS
- Twee
EIEREN
- Vier plakjes
ROOMBOTER
BLADERDEEG
- 150 gram
ROOMKAAS
- +/- 75 gram
BLAUWE KAAS
- 50 gram
WALNOTEN
- Twee eetlepels
HONING
- Een paar naaldjes
ROZEMARIJN

