

1. Hartige quiche met brie, bacon en walnoten



Om je gasten mee te verrassen tijdens een feestje, of gewoon lekker als diner met een frisse groene salade erbij! Ik serveerde hem bij een gezellige high tea bij mij thuis.

Ingrediënten:

- 4 velletjes bladerdeeg
- 1 bakje creme fraiche
- 1 pakje brie
- 5 plakjes bacon
- handje vol walnoten
- snufje peper en zout
- tijm
- 5 eitjes

Laat de 4 velletjes bladerdeeg ontdooien, en bekleed er daarna een ingevette bakvorm mee. Klop de eitjes los, samen met de creme fraiche en een snufje peper en zout. Verdeel de brie in lange plakken en verdeel deze over de bakvorm. Giet hier het eimengsel overheen. Verdeel er de plakjes bacon overheen en bestrooi het geheel met walnoten en tijm!

Bak de taart in 25 minuutjes goudbruin en knapperig in een voorverwarmde oven van 225 C. Even af laten koelen en dan in lekkere punten snijden! Een feestje voor op tafel...!

2. Mini quiches

Lekkere hartige quiches voor de lunch of voor bij een soepje!

Met aardappeltjes, bacon en rozemarijn

Ingrediënten:

- 1 pakje roomboter bladerdeeg
- 1 bakje creme fraiche
- 6 eieren
- snuf zout en peper
- takje rozemarijn
- pakje bacon
- geraspte oude kaas
- 6 grote aardappels

Laat de blaadjes bladerdeeg ontdooien en bekleed hierna de ingevette minibakvormpjes ermee. Klop de crème fraiche romig, samen met de eitjes de peper en zout. Kook de aardappels in een pan beetgaar en snijd ze dan in dunne plakjes. Maak dan laagjes van de aardappels met het crème fraiche mengsel. Bestrooi het geheel met de kaas. Leg dan op een met bakpapier beklede bakplaat wat plakjes bacon die je 5 minuutjes in de oven roostert op 200 C, totdat ze lekker krokant zijn. Leg op ieder taartje een plakje bacon en bestrooi het nog met wat rozemarijn. Vouw de randjes van de bladerdeeg naar binnen en bak de taartjes dan in 25 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven van 225 C. Serveer ze op een mooie schaal, en dan.... Smullen maar!

3. Hartige taart van 4 kazen

Een heerlijk knapperig hapje voor bij de borrel...

Ingrediënten:

- 4 plakken roomboter bladerdeeg
- crème fraiche
- 2 eitjes
- plakken brie
- geraspte gruyère
- danish blue
- mozzarella
- peper en zout
- snuf tijm

Rol de 4 plakken bladerdeeg uit tot een grote lap en bekleed hier een ingevette quichevorm mee. Klop in een kom de eitjes luchtig, samen met de crème fraiche, peper en zout. Rasp hier een flink stuk gruyère doorheen en breek de mozzarella in stukjes. Verspreid dit mengsel over de bladerdeeg heen. Beleg dit nog met de blauwe kaas en de plakken brie en bestrooi het geheel met een flinke snuf tijm.

25 minuutjes in een voorverwarmde oven van 225 C. Eventjes een klein beetje laten afkoelen en dan in punten serveren bij de borrel!

Je hele huis ruikt er lekker van en bij je gasten zal het water hen al in de mond lopen!

4. Italiaanse hartige taart

Een heerlijk hartig taart,
lekker knapperig warm te eten, bij een frisse salade,
of heerlijk koud in punten bij de zomerse picknick!

Ingrediënten:

- 1 pakje bladerdeeg
- 8 eitjes
- potje pesto
- 100 gram rucola
- bolletje mozzarella
- 200 gram geraspte kaas
- 2 tomaten
- snufje peper en zout

Laat de velletjes bladerdeeg ontdooien, en rol er dan een mooie ronde lap uit. Bekleed hiermee een ingevette taartvorm.

Klop dan de eitjes, samen met de pesto en de geraspte kaas, peper en zout tot een romig papje. Giet dit mengsel in de taartvorm.

Snijdt de tomaat, mozzarella en de ui in plakjes en verdeel deze over het eimengsel. Strooi er tot slot nog een beetje rucola overheen. En bak de taart in 25 minuten goudbruin en lekker knapperig in een voorverwarmde oven van 200 C.

lekker met een kruidige salade van rucola, olijfolie en citroensap. Samen met wat pijnboompitjes een bakje olijven en een lekker koel glas witte droge wijn!

5. Hartige taart met camembert

Net terug uit het fijne Frankrijk, kan ik het lekkere eten nog maar moeilijk loslaten. Het water loopt me alweer in de mond als ik denk aan al die lekkere verse stokbroden, gerookte hammen en sterke smeuiige kazen. Vandaar dat ik lekker aan de slag ben gegaan in de keuken voor het echte Frankrijk-gevoel, met deze hartige camembert-taart.

Ingrediënten:

Deeg:

- 250 gr bloem
- 5 gr zout
- 125 gr zachte boter in blokjes
- 1 eierdooier
- 2 el ijswater.

Vulling:

- 1 eiwit
- 1 lekkere camembert
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 dl crème fraîche
- 2 el truffelolie
- 1/2 bosje bieslook in ringetjes
- zout en peper

Schep de bloem als een bergje op het werkvlak en maak er een kuiltje in. Strooi het zout over de rand van de bloem. Schep de boter en de eierdooier in het kuiltje. Meng eerste de boter en de eierdooier met de vingertoppen wen werk dan de bloem erdoor. Kneed het deeg zo min mogelijk en besprenkel het af en toe met wat water. Vorm een bal van het deeg, druk die plat en laat hem even rusten in de koelkast in plasticfolie.

Voor extra lekker korstdeeg:

- vervang 30 gram bloem, voor 30 gram geraspte parmezaan
- vervang 1 el bloem door 1 el komijnpoeder of kerrie
- vervang het water door olijfolie voor een lekker smeug deeg

Verwarm nu de oven voor op 180 C. Rol het deeg uit, rol het uit tot een mooie lap en verdeel het over een ingevette bakvorm. Prik het deeg in met een vork. Zet weer 30 minuutjes in de koelkast. Bak de taartbodems dan even in de oven (ongeveer een kwartier) en bestrijk ze met een losgeklopt eiwit. Snijdt nu de camembert in mooie lange plakken. Roer de eieren met wat zout en peper door de crème fraîche en giet het mengsel in de vorm. Beleg het geheel met de plakken camembert en bak de taart ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven. Even af laten koelen, besprenkelen met de truffelolie, peper en zout.

Serveer de taart warm met een lekkere salade, aangemaakt met een vinaigrette van [HotHoney uit de Bijenstal](#). Mmmm!