

Hartige tartelettes met hangop van geitenyoghurt, bloemen en kleine groentes

(vrij naar Dick Soek van de Piloersemaaborg)

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

500 ml geitenyoghurt
250 gr bloem, plus extra voor bestuiven
zout, peper
140 gr koude boter, in kleine blokjes
20 gr amandelpoeder
2 eidooiers
olijfolie, zout, peper
minigroentes, paddenstoeltjes, verse kruiden, eetbare bloemen

Bereiding:

Spoel een schone theedoek goed uit met koud water. Wring uit en leg over een lege kom. Giet de yoghurt erin en knoop dicht met een stuk touw. Hang het zaakje op in een koele ruimte en laat een nacht boven de kom uitlekken.

Doe de bloem, zout/peper en de boter in de keukenmachine en pulseer tot kruimels. Voeg de eidooiers en 2 eetlepels koud water toe en pulseer opnieuw tot het gaat klonteren. Maak er snel met je handen een platte bal van (zodanig met een extra lepel koud water). Verpak in plasticfolie en leg 30 minuten in de vriezer.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot cirkels die iets groter zijn dan de bakvormpjes. Bekleed de vormpjes met een dunne laag deeg. Koel opnieuw, nu 30 minuten in de koelkast. Leg er een stuk bakpapier op met een laagje bakbonen.

Verzamel diverse (mini-)groentes, paddenstoelen, groene kruiden en eetbare bloemen. Bedenk welke bereidingen je gaat maken en hoe je groenten snijdt. Rauw, in zuur ingelegd, gebakken, geblancheerd en welke kleuren je gebruikt.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Bak gedurende 15 minuten tot bleek-bruin. Verwijder bakbonen en papier en bak nog even tot iets meer kleur. Laat afkoelen in de vormpjes.

Roer de hangop los met een lepeltje olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

Opmaak

Doe een theelepel van de hangop op elk bordje. Leg daar voorzichtig een taartbodempje op. Strijk met de borrelkant van een lepel een laag hangop op de bodem van elk taartje.

Schik de groentes, kruiden, paddenstoelen en bloemen op een sierlijke wijze op de taartjes.