



Tartelette met fenegriek kaas, peer & walnoot



Ingrediënten

- 120 gram amandelmeel
- 60 gram havermoutmeel
- 2 eieren
- 2 eetlepels roomboter
- snufje zout
- 200 gram Fabulous Fenegriek By Jacob Willig kaas
- 2 rijpe peren
- 2 eetlepels honing
- 2 theelepels verse tijm

Soms ontstaan er combinaties van ingrediënten die gewoon perfect bij elkaar passen. De geroosterde walnoten, de kruidige fenegriek kaas, een vleugje honing en de zoetheid van peer. Samen vormen ze een onweerstaanbare tartelette vulling. Deze hartige tartelettes zijn hét herfstige gebakje dat je gemakkelijk op tafel zet en ideaal is als lunch, borrelhapje of als voorgerecht.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2: Meng amandelmeel, havermoutmeel, boter, eieren en een snufje zout tot een stevig deeg. Verdeel het deeg over vier kleine taartvormpjes en bak 10 minuten voor op 180°C.
- 3: Meng de geraspte fenegriek kaas met honing en een beetje tijm. Verdeel dit mengsel over de voorgebakken bodems.
- 4: Leg de plakjes peer dakpansgewijs over de kaasvulling en strooi er de grof gehakte walnoten over.
- 5: Bak de tartelettes nog 15–20 minuten op 180°C tot de kaas smelt en goudbruin kleurt.
- 6: Laat de tartelettes even afkoelen, schenk er nog wat honing over en maak af met verse tijm.

Wat is een tartelette?

Een tartelette is een klein, verfijnd taartje dat perfect past als luxe tussendoortje of elegant borrelhapje. Het kan zowel hartig als zoet zijn en wordt vaak gevuld met uiteenlopende ingrediënten, van crèmes en mousse tot fruit, noten of kaas.

Door het compacte formaat is een tartelette ideaal om te serveren bij een lichte lunch, als borrelhapje of als stijlvol dessert. De knapperige bodem biedt een stevige basis voor de tartelette vulling, terwijl de mogelijkheden voor



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

toppings eindeloos zijn. Het resultaat is een smaakvol en stijlvol gebakje dat moeiteloos indruk maakt.

Tips voor de perfecte tartelette

Kies de juiste peer

Voor de beste balans tussen zoet en hartig is het belangrijk om een rijpe, sappige peer te gebruiken. Een stevige, maar zachte peer houdt tijdens het bakken zijn vorm, terwijl de natuurlijke zoetheid goed samenkomt met de Fenugreek kaas en honing. Bosc- of D'Anjou-peren zijn hier ideaal voor.

Geef extra smaak aan de walnoten

Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan voordat je ze over de tartelette vulling strooit. Dit brengt hun natuurlijke aroma naar boven en geeft een knapperige bite die perfect contrasteert met de zachte peer en gesmolten kaas.

Experimenteer met kruiden

Verse tijm werkt fantastisch, maar je kunt ook een klein beetje rozemarijn of salie toevoegen voor een subtiel aromatisch accent. Voeg kruiden pas vlak voor het serveren toe om hun smaak optimaal te behouden.

Serveeradvies

Deze hartige tartelettes zijn heerlijk warm of lauwwarm. Serveer ze als elegant borrelhapje met een glas droge witte wijn of als luxe lunch met een frisse salade van veldsla en granaatappelpitjes.

Dit recept is gemaakt door [@uit_carolines_keuken](#)
