

Lentetaartje van Argoat



6 mensen

10 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

3 blikken van 80g Makreelvlokken "Au cœur d'Argoat"
1 korstdeeg
12 kerstomaatjes
12 radijzen
1 verse bloemkool floret (ongeveer 100g)
1 kleine courgette
1 handvol mesclun sla

De fasen

- 1- Bekleed 6 taartvormpjes met het zanddeeg en prik de bodems in
- 2- Bak ongeveer 15 tot 20 minuten in een hete oven op 200°C
- 3- Snijd dunne reepjes courgette met een groentesnijder
- 4- Als de bodems gaar en afgekoeld zijn, verdeel je er 2,5 blikje kruimeldeeg over
- 5- Leg er kleine courgetterolletjes, plakjes radijs, halve tomaatjes en bloemkoolroosjes harmonieus op
- 6- Voeg het overgebleven halve blikje kruimel er bovenop toe
- 7- Serveer op een bedje van salade