



Bladerdeegtaartjes met zalmhaasje



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 vellen bladerdeeg
6 stuks zalmhaasje ($\pm$ 120 g p.p.)
peper en zout
1 bosje dille (fijngesneden)
1 citroen (geraspte schil)
6 stukjes roomboter
2 eiderdooiers (losgeklopt)
1 kopje panko
1 pak waterkers
3 stronkjes witloof (fijngesneden)
olijfolie
balsamicoazijn (wit)

Bereidingswijze

- 1.** Snij uit elk vel bladerdeeg 6 cirkels. Leg 6 cirkels op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op elke cirkel bladerdeeg een stukje zalmhaas. Breng op smaak met peper, zout, dille en geraspte citroenschil. Leg er telkens een stukje roomboter bovenop.
- 2.** Dek elke cirkel af met een andere cirkel bladerdeeg en druk de randjes goed aan. Bestrijk de bovenkant met de losgeklopte eierdooier en bestrooi met panko.
- 3.** Zet $\pm$ 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Leg de taartjes op de borden.
- 5.** Werk af met een slaatje van waterkers en witloof. Besprenkel met olijfolie en witte balsamicoazijn.