



Hartige taartjes met Camembert, nectarine en tijm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

bladerdeeg (kant-en-klaar)

200 gram camembert

3 takjes verse tijm

3 theelepels honing (vloeibaar)

zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Snij het deeg in acht à negen rondjes. Beboter een muffinvorm en bekleed deze met de rondjes bladerdeeg.
- 2.** Vul op met plakjes Camembert, nectarine en tijm.
- 3.** Bedruppel met een beetje honing en breng op smaak met zwarte peper.
- 4.** Zet ± 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.