



Tartelette van Damse Brie met bloemen en veenbessen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 vel kruimeldeeg
120 gram Damse brie (met bloemen)
30 gram blauwe kaas
2 eetlepels room
1 bosje bieslook (of dille - fijngesneden)
1 kopje verse veenbessen
1 eetlepel suiker
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Beboter 6 kleine of 12 minitartelettevormpjes. Verdeel hierover het in rondjes gesneden kruimeldeeg.
- 2.** Snij de Damse brie en de blauwe kaas in kleine blokjes, meng met de room en verdeel over het deeg. Bestrooi met bieslook of dille.
- 3.** Breng in een kleine steelpan de veenbessen aan de kook met de suiker en het citroensap. Laat even inkoken en vervolgens afkoelen. Verdeel over het kaasmengsel.
- 4.** Zet ± 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Serveer warm of lauw.