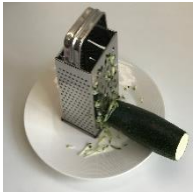


# Courgettetaartjes

## Wat heb je nodig

4 plakjes bladerdeeg  
1 courgette  
2 bosuitjes  
1 teentje knoflook  
4 takjes basilicum  
1 ei  
60 ml crème fraîche  
50 gram pecorino kaas



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.  
Zet de rasp op een bord en rasp de courgette.  
Doe de courgetterasp in een zeef.  
Druk met de achterkant van een lepel het vocht uit de courgette.



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.  
Laat ze in 10 minuten ontdooien.  
Was en droog de rasp af en zet hem op een bord.  
Rasp de kaas op de fijne rasp.



Was de basilicum en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de basilicum in kleine stukjes.  
Was de bosuitjes en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de bosuitjes in ringen.



Breek het ei in een kopje en doe het in een beslagkom.  
Doe de crème fraîche erbij en klop het los.  
Doe de bosuitjes erbij en pers de knoflook erboven uit.



Doe de geraspte kaas in de beslagkom.  
Doe de basilicum er ook bij.  
Meng alles goed door elkaar.  
Zet de oven op 200 graden.



Bestrijk de vormpjes met water, met een kwastje.  
Leg in ieder vormpje een plakje bladerdeeg.  
Druk het bladerdeeg goed in de vorm, knip overtollig deeg af.  
Prik met een vork gaatjes in de bodem.



Verdeel het courgettemengsel over de vormpjes.  
Zet de vormpjes op het ovenrooster.  
Zet het rooster in de oven en bak de taartjes 25 minuten.