



## paddenstoelen als vleesvervanger

# Mini-paddenstoelenquiches met truffelolie

2 personen

🕒 25 + 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 4 plakjes bladerdeeg (ontdooid)
- 🍄 2 el boter
- 🍄 200 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd en gehakt)
- 🍄 4 gemengde paddenstoelen (om te garneren)
- 🍄 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍄 1 tl rozemarijn
- 🍄 2 eieren
- 🍄 1 el truffelolie
- 🍄 100 ml crème fraîche
- 🍄 50 ml slagroom

**MATERIAAL:** muffinvorm (ingevet), bakpapier, blindbakvulling

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Snijd een cirkel uit de plakjes bladerdeeg zodat ze in de holtes van de muffinvorm passen.
3. Prik met een vork in het deeg.
4. Leg steeds een velletje bakpapier erop en giet de blindbakvulling erin.
5. Bak de bladerdeegbakjes circa 10 minuten in de oven.
6. Verwijder het bakpapier met de steunvulling en bak nog 5 minuten verder.
7. Laat afkoelen in de vorm.
8. Verhit intussen de boter en bak hierin de paddenstoelen, knoflook en rozemarijn.
9. Klop de eieren los met de truffelolie en voeg de crème fraîche en room toe.
10. Klop glad.
11. Vul de deegbakjes in de vorm met de paddenstoelen en giet het eimengsel erop.
12. Leg een mooi plakje paddenstoel erop en bak de taartjes in de oven in circa 10 minuten gaar en goudbruin.
13. Serveer (lauw)warm.

**TIP:** Vervang de truffelolie in dit recept door notenolie.

