

Filodeegtaartjes met zoete aardappel



SONJA VAN DE RHOER

De filodeegtaartjes zijn 's morgens al voor te bereiden en hoeven voor de maaltijd alleen maar afgebakken te worden. Schuim de yoghurtsaus vlak voor het serveren op met de staafmixer. Geef er een frisse salade bij.

Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes. Pel de ui en de knoflook en snijd ze in smalle reepjes. Snijd de kool in smalle repen. Borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes. Halveer de peper, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd hem in ragdunne reepjes.

Verhit de olijfolie en bak de aardappel, ui en knoflook aan. Voeg de kool, paddestoelen en peper toe en bak samen circa 5 minuten. Breng op smaak met zout. Neem de pan van het vuur en laat alles wat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de vellen filodeeg elk in 4 vierkante stukken. Vet de vormen in met wat olie. Leg in elke vorm een stuk filodeeg en bestrijk met olie. Leg hier schuin een 2de stuk filodeeg op (zodat de hoeken verspringen). Bestrijk met olie. Leg hier schuin een 3de stuk filodeeg op. Laat alle hoeken van het deeg een paar centimeter over de rand

van de vorm hangen.

Klop de ricotta of hüttenkäse los met de geraspte kaas en 2 eetlepels van de granaatappelpitten. Schenk het kaasmengsel door de gebakken groente.

Verdeel het mengsel over de filodeegbodem in de vier vormpjes. Vouw het deeg wat naar binnen dicht over de vulling en bestrijk nog met wat olie.

Bak de taartjes circa 25 minuten op de onderste richel in de voorverwarmde oven. Bedek de bovenkant tegen het einde van de baktijd met aluminiumfolie.

Klop de yoghurt met de koriander, het water, zout, kerriepoeder en peper schuimig en serveer de saus bij de taartjes. Garneer met de achtergehouden granaatappelpitten.

Ingrediënten voor 4 lage vormpjes met een middellijn van circa 10-12 cm:

450 gram zoete aardappelen, 1 ui, 1 teentje knoflook, 250 gram groene kool, 125 gram kastanjechampignons en/of shiitake, 1 rode peper, 2-3 eetlepels olijfolie, zout, 3 vellen filodeeg, 3 eetlepels olijfolie, 200 gram ricotta of hüttenkäse, 60 gram geraspte belegen kaas, 4 eetlepels granaatappelpitten, 4 eetlepels Griekse of Turkse yoghurt, 2 eetlepels fijngehakte koriander of platte peterselie, 2 eetlepels water, zout, kerriepoeder, peper