



Geitenkaasje taartje met rode uienconfituur

Benodigheden bodem: 1 doos Fries roggebrood, 40 gram sesamzaad, 40 gram maanzaad, 250 gram roomboter. Cutter. Plasticfolie. Kleine ring.

Werkwijze; Roggebrood in kleine stukken snijden en fijn cutteren. Vermengen met opgeklopte roomboter, sesam- en maanzaad. Op plasticfolie verdelen, een tweede folie er bovenop leggen en met de deegroller 1 cm. dun uitrollen.

Even in de **diepvries** plaatsen en dan 22 rondjes uitsteken.

Geitenkaastaartje van 500 gram zachte geitenkaas, 300 gram zachte roomkaas, 4 dl. geslagen room, 10 gram gelatinepoeder.

Werkwijze: Slagroom opkloppen. Gelatinepoeder met 100 cc water oplossen in de magnetron. **Geitenkaas en roomkaas** met de handmixer vermengen.

Opgeklopte slagroom met de **opgeloste gelatine** eronder **vermengen** en kort koud zetten. Met olie ingesmeerde steker op de roggebroodbodem zetten en met behulp van een spuitzak iets kaas erin spuiten. **Aandrukken met een natte tonicstamper.**

Uienconfituur

Benodigheden: Olijfolie, 500 gram rode uien, 2 teentjes knoflook, zout, 50 cc balsamico azijn, 350 gram rode bessengelei, mespunt Provençaalse kruiden. Een doosje Shiso Cress. 2 Ciabatta broden.

Werkwijze; Uien ciseleren, fruiten in de olie, zout en balsamico azijn toevoegen en zachtjes garen tot de uien gaar zijn. Rode bessengelei en uitgeperste knoflook erdoor spatelen en koud zetten.

Opmaak: De geitenkaastaartjes mooi garneren met de rode uienconfituur en garneren met een takje Shiso Cress Met een paletmes op de borden verdelen en serveren met Ciabattabrood

Dit is een mooi voorgerecht voor Kerstmis.