

VIJGENTAART MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Lightly
Roasted Pieces

200 gram wilde paddenstoelen

3 eetlepels vijgenconfituur

6 vijgen

1 witte ui, fijnggehakt

1 teentje geperste knoflook

1 kruimeldeeg

3 eetlepels Parmezaanse kaas

Een paar takjes verse tijm

 2 PORTIES

 1 H. 3 MIN

 GEMIDDELD

Een heerlijke vijgentaart met Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces! Een pure traktatie!

BEREIDING

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden. Fruit de ui een paar minuten in een beetje vet.
- 2.** Voeg de Lightly Roasted Pieces toe en bak enkele minuten tot ze goudbruin zijn. Voeg vervolgens de knoflook, tijm en champignons toe. Bak tot de champignons gaar zijn.
- 3.** Wrijf de bodem van de taart in met vijgenconfituur en rasp twee eetlepels Parmezaanse kaas over de bodem. Verdeel het mengsel van de Lightly Roasted Pieces en champignons. Werk af met de vijgen.
- 4.** Vouw de randen van het deeg naar binnen en bestrijk ze met olijfolie. Strooi de resterende Parmezaanse kaas langs de randen van de taart.
- 5.** Bak de taart 30 minuten in de oven. Werk af met een paar takjes verse tijm. Serveer onmiddellijk.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**