

TAARTJES VAN AARDAPPEL EN VENKEL MET GEITENKAAS



Ingrediënten (10 personen)

- Aviko [Aardappelgratin Home-made style](#)
- 5 plakken gekarameliseerde venkel
- 10 plakjes geitenkaas
- 1 eetl. venkelzaad
- filodeeg
- geschaafde venkelsalade met citrus

Gekarameliseerde venkel

- 5 venkelknollen
- 50 g boter
- 50 g olijfolie
- 50 g rietsuiker
- 1 eetl. venkelzaad
- 1 citroen
- zwarte peper & zeezout

Geschaafde venkelsalade met citrus

- 1 venkelknol
- 1 handsinaasappel
- 2 eetl. olijfolie
- maldonzout
- korianderzaad in de pepermolen

Taartjes van aardappel en venkel met geitenkaas

Bereiding gekarameliseerde venkel

1. Was de venkelknollen en snijd ze verticaal in plakken van ongeveer 1 cm dikte.
2. Verhit de boter en de olijfolie en bak de venkel aan weerszijden mooi goudbruin.
3. Bestrooi met de rietsuiker en het venkelzaad en karameliseer.
4. Breng op smaak met rasp van de citroen, zwarte peper en zeezout.

Bereiding taartje

1. Bekleed een passend vormpje met twee lagen filodeeg van 20x20 cm.
2. Snijd de gekarameliseerde venkel in brunoise en schep per taartje een flinke eetlepel op het filodeeg.
3. Leg er een plakje geitenkaas op en vervolgens de bevroren aardappelgratin.
4. Bind rondom vast met een stukje slagerstouw.
5. Vries het geheel samen in tot verdere verwerking.

Bereiding geschaafde venkel

1. Was de venkelknol en verwijder de eventueel verkleurde delen.
2. Snijd verticaal doormidden en schaaft op een Japanse mandoline of snijd flinterdun met de snijmachine.
3. Doe de geschaafde venkel in een grote kom en rasp er ongeveer een theelepel schil van de sinaasappel bij.
4. Breng op smaak met het sap van de sinaasappel, olijfolie, Maldonzout en gemalen korianderzaad. De koriander zorgt voor een citrustoets en geeft wat extra pit.

Afwerking

Bak de aardappeltaartjes 30 minuten in een oven van 165°C tot de vulling warm is en het filodeeg krokant. Garneer de taartjes met de geschaafde venkel en serveer direct.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)