



**Kokkerelli**

Kids University for Food & Health

## Boerenkool-Bladerdeeg Taartjes

### Ingrediënten voor 6 kleine taartjes

#### Dit heb je nodig voor de Boerenkool-Bladerdeeg Taartjes

- ✓ 6 plakjes volkoren bladerdeeg
- ✓ 150 g verse boerenkool (zonder nerf, fijngesneden)
- ✓ 1 kleine rode ui, in dunne ringen
- ✓ 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ✓ 75 g feta of hüttenkäse
- ✓ 2 eieren
- ✓ 1 eetlepel Griekse yoghurt of kwark
- ✓ 1 eetlepel olijfolie
- ✓ Zout en peper naar smaak
- ✓ Oven, bakplaat met bakpapier, mengkom, pan, knoflookpers, snijplan, mesje, garden.

### Bereiding

1. Verwarm je oven op 200°C (hetelucht: 180°C). Laat de bladerdeegplakjes ontdooien.
2. Boerenkool bakken: Verhit een scheutje olijfolie in een pan, fruit de ui en knoflook kort aan. Voeg dan de boerenkool toe. Bak 3–4 minuten tot het iets geslonken is (iets kleiner is). Breng op smaak met zout en peper.
3. Vulling maken: Klop in een kom de eieren los met Griekse yoghurt, verkruimel de feta erbij en meng met de gebakken boerenkool.
4. Taartjes vullen: Leg de bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Vouw de randjes een beetje om. Verdeel het mengsel over het midden van elk plakje.
5. De taartjes kunnen de oven in. Bak ongeveer 20–25 minuten in de oven tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.

**Eet smakelijk!**