

Bladerdeegtaartje met courgette en ricotta

Courgette is een van de meest dankbare zomergroentes. Gemakkelijke planten, vaak een grote oogst en in de keuken is het een echte allemansvriend. Rauw, gebakken, gestoofd, gegrild, het smaakt allemaal. Ook qua kruidencombinaties zijn de mogelijkheden eindeloos.

Dit taartje is ontstaan als restverwerking. Onze energiemaatschappij had aangekondigd dat de stroom er de volgende dag 'voor onbekende tijd' af zou gaan in verband met onderhoudswerkzaamheden. Dus nog even in de vriezer gekeken of er nog wat opgemaakt kon worden. Vier plakjes bladerdeeg! Dat kwam goed uit.



De combinatie courgette met ricotta is geïnspireerd op een gedenkwaardige lunch op een zomerdag in Piemonte, bij de schoonfamilie van een vriendin. Daar werd een soortgelijke taart geserveerd, maar dan één groot exemplaar voor de hele familie. Ik had net de eerste courgette van het seizoen geoogst en ook nog wat ricotta in huis.

Dit is met wat salade een leuk lunch- of voorgerecht. Ook als onderdeel van een Italiaans buffet met verschillende antipasti doen deze taartjes het goed. Wij vinden ze op kamertemperatuur lekkerder dan warm uit de oven.

Ingrediënten (4 pers.)

- 4 plakjes bladerdeeg
- 4 volle el ricotta
- 1 ei
- ½ courgette, in heel kleine blokjes
- 2 el fijngesneden bieslook
- 6 el geraspte Parmezaanse kaas

Extra:

4 ronde, lage ovenschaaltjes
stuk bakpapier

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 210 graden.
2. Laat het bladerdeeg ontdooien.
3. Knip uit het bakpapier vier cirkels die rondom een centimeter groter zijn dan het ovenschaaltje.
4. Roer de ricotta los met het ei en 2 el van de Parmezaanse kaas, wat zout en peper.
5. Leg het bakpapier in de ovenschaaltjes en leg daarop in elk bakje één plakje bladerdeeg. Duw het papier en het deeg voorzichtig naar beneden. Prik met een vork hier en daar wat gaatjes in de deegbodems.
6. Verdeel het ricottamengsel over de vier deegbodems. Strijk het regelmatig uit.
7. Roer courgetteblokjes en bieslook door elkaar en verdeel het mengsel over de vier ovenschaaltjes.
8. Strooi over elk schaalpje een eetlepel Parmezaanse kaas.
9. Zet 15-20 minuten op het bakrooster in het midden van de oven. De taartjes zijn klaar als het ricottamengsel is gestold.