

Bladerdeeg taartje met gehakt ragout

Dit is zo'n gerecht dat je zonder nadenken op tafel zet. Weinig ingrediënten, geen ingewikkelde stappen en altijd goed. Bladerdeeg, een hartige vulling en de oven doet de rest. Ideaal voor een doordeweekse avond, maar ook prima als makkelijke maaltijd wanneer je bezoek hebt. Je kunt variëren met de vorm van het bakblik, maar de smaak zit sowieso goed.

Ingrediënten

- Hooglander gehakt
- Bloem
- Roomboter
- Groente of runder bullion blokje
- Peper & zout
- 1 Bosui
- Rozemarijn
- Ketjap
- Bladerdeeg

Dit recept kan gemaakt worden in verschillende vormen bakblikken. Ik heb zelf een lage langwerpige gebruikt. Je kunt ook prima een ronde of vierkante gebruiken!

Vet je bakblik in met boter en leg het bladerdeeg er bovenop. Zorg dat het hele blik bedekt is.

Zet een steelpannetje op een laag vuur en laat een flinke klont roomboter smelten. Als de boter gesmolten is, voeg dan de bloem toe en roer met een vork goed door tot het met elkaar is vermengd. Laat dit kort bakken. Voeg daarna water toe, bouillon en peper en zout. Roer alles goed door met een garde zodat er geen klontjes meer in zitten. Voeg als laatste de bosui toe en roer deze er doorheen. Bak het gehakt bruin met een beetje peper, zout en een scheut ketjap.

Meng het gehakt met je ragout en giet dit mengsel over het bladerdeeg heen. Top dit af met 2 steeltjes rozemarijn en zet het gerecht voor zo'n 30 minuten in de oven op 200 graden.

Houd het zelf even in de gaten, als het bladerdeeg goudbruin kleurt is het klaar om uit de oven gehaald te worden.

Laat het gerecht even afkoelen tot het te eten is en eet smakelijk!

Makkelijk te maken en snel op tafel.

