



Rösti taartje

Hoofdgerecht voor twee personen

Ingrediënten

- ✕ 1 ui
- ✕ 125 gr spekreepjes
- ✕ 1 á 2 teentjes knoflook
- ✕ 375 gr Aviko rösti original (diepvries)
- ✕ 2 eieren
- ✕ 1 flinke eetlepel bloem
- ✕ 3 el geraspte belegen kaas
- ✕ 1 courgette
- ✕ 1 gele paprika
- ✕ 3 el pesto arrabbiata
- ✕ 30 gr geraspte pecorino, (optioneel)
- ✕ Versgemalen peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220 graden
2. Snij de ui in ringen en de knoflook fijn
3. Bak de ui en knoflook 4 á 5 minuten
4. Voeg de spekreepjes toe en bak deze uit
5. Voeg ondertussen de rösti, de eieren, de bloem, de peper en de geraspte kaas samen in een grote kom
6. Voeg het spek-ui mengsel toe aan de kom met rösti, meng alles goed door elkaar
7. Verdeel het rösti mengsel in twee rechthoeken van ongeveer 1 cm dik over een met bakpapier beklede bakplaat
8. Bak in het midden van de oven de taartjes in ongeveer 15 - 18 minuten goudbruin
9. Snij de courgette in de lengte in vier kwarten, verwijder de zaadlijst en snij vervolgens in dunne plakjes
10. Snij de paprika vervolgens in kleine reepjes en mix met de courgette
11. Zodra de rösti taartjes goudbruin zijn, haal je ze uit de oven
12. Bestrijk ieder taartje met 1 el pesto
13. Verdeel het groente mengsel over de plaattaartjes
14. Bestrooi met versgemalen peper en de pecorino
15. Zet de taartjes nog 15 á 20 minuten terug in de oven