



# Aardbeientaartjes met zanddeeg



## Je hebt nodig:

### Zanddeeg

100 gr. boter  
100 gr. suiker  
40 gr. ei  
205 gr. bloem  
4 gr. bakpoeder

### Banketbakkersroom

500 gr. volle melk  
125 gr. suiker  
1 ei  
45 gr. maïzena  
0,5 vanillestok

Bakvormpjes van 8 cm





# Hoe pak je het aan?

## Zanddeeg

Maak de boter met de hand zacht in een kom.

Meng er met 1 hand de suiker onder.

Voeg beetje per beetje het ei toe.

Kruimel tenslotte de bloem en het bakpoeder eronder en verwerk dit kort tot een samenhangend geheel.

Kneed het deeg niet onnodig, anders gaat dit te taai worden.

Om gemakkelijk te werken, plaats je het deeg 1 nacht afgedekt in de koeling.

Na het opstijven, rol je het zanddeeg uit op +/-3mm dikte.

Gebruik een beetje bloem op je werkblad om het kleven tegen te gaan.

Smeer de bakvormpjes in met een beetje gesmolten boter.

Steek het deeg uit met een iets grotere uitsteker dan je bakvormpje.

Bekleed je bakvormpje met het deeg en verwijder overtollig deeg over de randen.

Prik met een vork wat gaatjes in de bodem.

Afbakken op 180°C +/- 20min. (goudbruin)





# Hoe pak je het aan?

## Banketbakkersroom

Doe de melk met een deel van de suiker in een kookpot.

Snijd een vanillestokje doormidden en schraap de zaadjes eruit. Voeg de zaadjes toe aan de melk, het stokje zelf mag er ook bij.

Meng de andere helft van de suiker met de maïzena, hier mag je een scheutje melk + het ei aan toevoegen. (Goed mengen.)

Breng de melk aan de kook.

Voeg een deeltje van de kokende melk aan de suiker/maïzena massa toe en roer goed.

Giet daarna de massa bij de melk en breng al roerend terug aan de kook. (Kan aanbranden dus heel goed roeren.)

Laat de banketbakkersroom afkoelen en bedek de bovenkant met plastic folie.

## Afwerking

Roer de banketbakkersroom zeer goed los met een klopper.

Breng een laag banketbakkersroom aan in het zanddeegtaartje.

Was de aardbeien en verwijder het kroontje. Versnijdt de aardbeien in 2 of 4 stukken.

Beleg het taartje rijkelijk met aardbeien of ander fruit.



# Laat het smaken!





# Mini wortelburger



## Je hebt nodig:

- 200 gr. gehakt (gemengd of kip)
- 200 gr. wortelen
- 2 eetlepels amandelmeel of bloem
- 1 eetlepel Ras el hanout
- 10 mini broodjes
- 1 tomaat of mini kerstomaatjes
- Sla naar keuze
- Komkommer
- Mayonaise of ketchup
- Bamboeprikkers of cocktailprikers





## Hoe pak je het aan?

Begin met de wortelen te wassen + reinigen. Schil en rasp de wortelen.

Doe de geraspte wortelen in een ovenschaal en voeg een flinke scheut olijfolie toe + kruid met peper en zout.

Goed mengen zodat de olijfolie goed verdeeld is door de wortelsliertjes.

Zet de wortelsliertjes 10-15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C of tot de worteltjes halfgaar zijn.

Laat de worteltjes afkoelen in de frigo.

Ondertussen weeg je het gehakt af. Doe dit vervolgens in een mengkom. Voeg het amandelmeel, de ras el hanout, een beetje zout (naar eigen smaak) en tenslotte de afgekoelde wortelsliertjes toe. Meng alles.

Maak balletjes van gelijke grootte en maak er burgers van. Afbakken op een matig vuurtje aan beide kanten gedurende 6 minuten, of bak ze kort in de pan en gaar ze verder in de oven.

Snijd het broodje open.

Beleg de onderkant met mayonaise of ketchup, een blaadje sla, een schijfje tomaat.

Vervolgens voeg je de warme mini wortelburger toe.

Beleg nog verder met geraspte worteltjes, komkommerschijfjes...

Werk het geheel tenslotte af met de bovenkant van het broodje.

Steek een bamboeprikker in het midden, zodat alles mooi op elkaar blijft.



## Laat het smaken!

