

Venkeltaartje met roquefortmousse

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 plakjes diepvries (roomboter) bladerdeeg
1 middelgrote venkelknol
60 ml slagroom
50 gram roquefort
1 eetl bladpeterselie
1 eetl verse dille
1 rode ui
2 eetl. olijfolie
handje rucola



Bereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (met hete luchtstand). Laat het bladerdeeg ontdooien. Halveer de venkelknol in de lengte. Snijd van elke kant twee mooie grote en dunne plakken af en wrijf deze in met een beetje olijfolie. Snipper de ui fijn. Hak de dille en de bladpeterselie fijn. Meng in een kom de ui met dille, peterselie, wat zout en versgemalen zwarte peper en de helft van de olijfolie. Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat. Verdeel het uimengsel erover en leg er diagonaal een plak venkel op. Vouw de bladerdeegrand iets over de vulling, volg daarbij de lijn van de venkelplak.

Schuif de bakplaat een richel onder het midden in de oven. Bak de taartjes in vijftien tot twintig minuten goudbruin en gaar.

Verkruimel intussen de Roquefort boven een kleine kom en voeg de slagroom toe. Klop dit met de handmixer met garden tot een smeùige mousse. Zet de mousse tot gebruik in de koelkast. Laat de taartjes uit de oven nog vijf minuten afkoelen. Serveer de taartjes daarna op borden en schep in het midden een flinke dot Roquefortmousse. Garneer met wat rucola.

Variatie

Dit taartje is ook lekker met goed gedroogde repen geroosterde paprika (uit pot) in plaats van venkel. Meng dan wat fijngehakte ansjovisfilet (uit blik) door het uimengsel.