



FILOTAARTJES GEÏNSPIREERD DOOR RANONKEL

FLIRTEN OP EEN BORDJE

Wist je dat ranonkels symbool staan voor charme? Geef je iemand een bos ranonkels, dan zeg je eigenlijk: ik vind je aantrekkelijk. Deze bloem staat bekend als flirt en inspireert tot oogstrelende gerechtjes waar je maag van gaat fladderen. Laat je inspireren door de rijke kleurschakeringen van ranonkel en serveer deze vegetarische filotaartjes van chiooggia-biet en kardemom-anijskaramel met een knipoog.

DIT HEB JE NODIG (4 PERSONEN)

- 4 niet te grote chiooggia-bieten
- 8 grote vellen filodeeg
- 50 g boter, gesmolten
- 4 kardemompeultjes
- 2 tl anijszaad
- 6 el fijne kristalsuiker
- Rasp van 1/2 (bio)sinaasappel
- 1 bakje mascarpone
- 1-2 el (koud) bietensap uit een pak of fles
- 4 lage ovenvaste vormpjes
- 8-10 cm Ø ingevet en bodem met bakpapier bekleed

ZO MAAK JE HET

Stoom of kook de bietjes in 10-12 minuten gaar. Leg 1 vel filodeeg op je werkblad (bewaar de andere vellen onder een theedoek) en bestrijk met wat gesmolten boter. Leg er nog 1 filovel op en bestrijk weer. Herhaal dit met nog 2 vellen, zodat je 4 gestapelde vellen hebt. Maak zo nog een stapel van 4 vellen met boter bestreken filodeeg.

Snijd beide stapeltjes van 4 doormidden zodat je 4 rechthoeken hebt. Snijd de hoekjes rond bij tot je 4 ovalen hebt. Frommel de filodeeg-ovalen nonchalant in de vormpjes, zodat het net bloemen lijken.

Verwarm de oven voor op 190°C. Stamp intussen de kardemompeultjes met het anijszaad fijn in een vijzel, verwijder de groene peultjes.

Laat de suiker in een voorverwarde steelpan smelten en tot lichtbruin karameliseren. Voeg de specerijen, sinaasappelryasp en helft van de mascarpone toe. En laat nog 2-4 minuten zachtjes koken, zodat het een glad geheel is. Voeg naar smaak wat zeezout toe. Neem van het vuur. Haal de plakjes biet door de karamel en leg ze in een cirkel in de vormpjes met filodeeg. Lepel er nog +/- 2 el karamel overheen. Bak de taartjes in 10-15 minuten goudbruin en gaar. Laat kort afkoelen, neem ze vervolgens uit de vormpjes en zet ze over op bordjes. Heb je nog zoetsappige bordjes met lieve bloemenprint of in mooi roze in de kast staan? Schroom je niet om deze te pakken. Meng de rest van de mascarpone met 1 of 2 el bietensap en serveer bij de taartjes. Bestrooi eventueel met eetbare rozenblaadjes*.

Eet smakelijk!

*Dan nog even dit: zet nooit zomaar je tanden in een (snij)bloem of plant, gebruik alleen eetbare bloemen van gespecialiseerde leveranciers die geteeld zijn voor consumptie.

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT BLOEMEN DOEN.NL