

HARTIGE BRANDNETELTAARTJES

INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

- 2 kopjes bloem
- Snufje zout
- 1 kop havervlokken
- 0,5 kop olijfolie
- 2 el lijnzaad
- 1 kop lauw water

Voor de vulling:

- Bos brandnetelblaadjes
- 1 kop sojaroomb
- 4 eitjes of 1 blok zijdentofu met 0,5 el maïzena of arrowroot
- Peper en zout
- 1 kop sojamelk
- 1 teen look

BEREIDING

Meng de ingrediënten voor de bodem tot een glad deeg. Laat even rusten. Roerbak de brandnetelblaadjes met geperste look en peper en zout. Kluts het ei, room en melk of mix de tofu met de room en melk. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de oven op 200°C. Beboter een cupcakebakvorm. Maak bolletjes van het deeg. Plet tot een plakje met de handen en bekleed de bakvormpjes. Prik met een vork gaatjes in de bodems. Leg in elk cupje een portie geroerbakte brandnetel. Giet het mengsel met ei/tofu, room en melk erover. Zorg dat de brandnetel goed onder staat zodat het niet verbrandt. Bak in de oven tot goudbruin.

