



Cranberry & linzen taartje

Ingrediënten (2 personen):

- 50 g gedroogde cranberries
- 2 el appelsap
- 250 g gekookte linzen
- 4 tl olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 el salie
- 1 el peterselie
- ½ tl paprikapoeder
- snufje kruidnagel
- 2 tl tomatenpurée
- 2 tl tamarisaus
- 2 tl maïszetmeel

Bereiding:

- Verhit de oven voor tot 200°C (180°C voor een heteluchtoven). Vet twee ovenvaste ovenschaaltjes (ramekins) van 200 ml in met olie en bekleed deze met bakpapier.
- Kook de gedroogde cranberries in een kleine pan met appelsap gedurende enkele minuten op gemiddeld vuur tot de cranberries zacht zijn en de appelsap is ingedikt.
- Verdeel de cranberries over de ramekins en zet deze apart.
- Doe de linzen in een kom en prak ongeveer de helft hiervan fijn met een vork.
- Verhit de olie in een kleine pan en bak de ui in 6 tot 8 minuten glazig. Voeg de knoflook en kruiden toe en gaar nog een minuut door.
- Zet het vuur uit en voeg de linzen, tomatenpuree, tamari en het maïszetmeel toe. Roer goed en schep het mengsel in de ramekins. Druk het zachtjes aan met de achterkant van een lepel.
- Zet de ramekins in de oven en bak de taartjes in 15 minuten gaar.
- Laat de taartjes een paar minuten afkoelen en keer het dan om op een bord om te serveren.

