

## Taartje van Brugge Comtesse en verse vijg

Ingrediënten:

### ***Ingrediënten voor 4 personen***

*Voor het deeg*

- 150 g bloem
- 75 g koude Brugge Boter, in blokjes
- 60 g Brugge Comtesse, fijn geraspt
- 1 ei
- ¼ tl fijn zeezout

*Voor de vulling*

- 1 vel bakpapier
- keramische bakbonen of rijstf
- 4 eieren
- 200 ml room
- 120 g Brugge Comtesse, fijn gemalen
- 6-tal takjes tijm, alleen de blaadjes
- ¼ tl fijn zeezout
- zwarte peper, enkele flinke draaien van de molen
- 2 vijgen, gehalveerd

*Voor de afwerking*

- 4-tal takjes tijm, alleen de blaadjes
- rode bietenblad

Bereiding:

1. Doe bloem, boter, Brugge Comtesse, ei en zout in de kom van een keukenrobot.
2. Mix met het mes tot je een samenhangend deeg krijgt.
3. Druk het deeg plat, verpak in plasticfolie en laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Bekleed 4 kleine taartvormpjes met bakpapier.
6. Rol het deeg uit tot een dunne lap.
7. Bekleed er de taartvormpjes mee, prik enkele keren in met een vork en snijd het overhangend deeg af.
8. Leg op elk vormpje opnieuw een stukje bakpapier en vul met een blindbakvulling (keramische bakbonen of rijst).
9. Bak de taartjes 10 minuten blind.
10. Verwijder de blindbakvulling en het bakpapier en bak nog eens 15 minuten.
11. Klop intussen de eieren, room, Brugge Comtesse, tijmblaadjes, zout en peper door elkaar.
12. Vul de taartvormpjes met het mengsel.
13. Leg in het midden de gehalveerde vijg met de snijkant naar boven.
14. Schuif in de oven en bak in 20 minuten goudbruin (het ei moet gestold zijn).
15. Neem uit de oven, ontvorm en verwijder het bakpapier.
16. Verdeel de taartjes over 4 borden en werk af met wat extra tijmblaadjes.
17. Serveer met rode bietenblad.

Smakelijk!

4 personen  
90 min  
Voorgerecht  
2

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/taartje-van-brugge-comtesse-en-verse-vijg>