Taart met geitenkaas en appel

Ingrediënten:

- 1 HERTA bladerdeeg
- 200g Geitenkaas
- 3 appels
- Sap van 1 citroen
- 3 el Honing

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C op stand onder/boven met hoge lucht verwarming. Steek de ovenplaat die je gaat gebruiken al in de oven en laat mee opwarmen. Haal het **HERTA Bladerdeeg** uit de koelkast, en laat op kamertemperatuur komen.
- Snij de appel in fijne partjes en besprenkel met citroensap.
- Plaats het **HERTA Bladerdeeg** met bakpapier op je werkblad. Prik gaatjes in het deeg. (Plooi de randen om.)
- Verkruimel de geitenkaas over het bladerdeeg en schik de partjes appel erboven op. Laat zeker de kantjes vrij voor het bladerdeeg om omhoog te komen. Besprenkel met nog wat citroensap en honing. Plaats in de oven voor 20 à 25 minuten tot de taart krokant gebakken is.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**