

# Aperitiefhapjes met ricotta en Spek

## Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 8 sneetjes HERTA Ontbijtspek
- ½ courgette
- 125g ricotta
- Look, honing, olijfolie

## Bereiding:

- Verwarm de oven op 180°C en haal het HERTA Bladerdeeg uit de koelkast.
- Meng de ricotta met fijngehakte knoflook en enkele blaadjes tijm. Druk met je handen het vocht uit de geraspte courgette, voeg bij de ricotta en kruid met peper en chilipoeder.
- Druk 8 rondjes met een ronde uitsteekvorm uit het bladerdeeg en plaats op een bakplaat bekleed met bakpapier. Schep 1 eetlepel ricottamengeling in het midden van elk taartje, laat zeker de randen vrij. Leg een sneetje HERTA ontbijtspek op elk taartje.
- Besprenkel de taartjes met honing, olijfolie en werk af met enkele takjes tijm. Plaats in de oven gedurende 15 à 20 minuten tot ze krokant gebakken zijn.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**