**Broccolitaartjes**

Nodig:

½ stronk broccoli

4 smaaktomaatjes

4 vellen bladerdeeg

100 ml kookroom

50 gram oude kaas (geraspt)

1 theelepel kerrie

peper

 zout

boter (om vorm in te vetten)

Muffinvorm

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg 4 plakjes bladerdeeg op een schoon werkblad en laat ontdooien. Breng in een pan wat water aan de kook. Snij van de broccolistronk de roosjes (kleine) en doe in de pan met water, kook 3 minuten en giet af. Vet de muffinvorm in met boter en leg in 4 bakjes een plak bladerdeeg. Laat de zijkanten niet tegen elkaar aankomen. Kluts 2 eieren samen met de room en breng op smaak met peper, zout en de kerriepoeder. Snij de tomaatjes in kleine blokjes.

Vul nu elk bladerdeegbakje met broccoli en schenk daar het ei mengsel overheen. Vul tot ongeveer 2/3 van het bakje. Leg als laatste bovenop nog de tomaatjes en bestrooi met kaas. Schuif de broccolitaartjes in de oven en laat in 25 minuten goudbruin worden.