Hartige mini galettes

Ingrediënten

1 Ei
4 Stuk(s) Lente-ui
10 g (gram) Bieslook
Tomaat (mini-, gekleurde mix)
snufje Zout
2 tl. (theelepels) Sesamzaad
2 tl (theelepels) Maanzaad
1 tl (theelepels) Uienpoeder
1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
250 g (gram) Ricotta
snufje Peper

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Keukenpapier
Kwastje

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.

Klop het **ei (1 stuk)** los. Snijd de **lente-ui (4 stuks)** in dunne ringetjes en hak de **bieslook (10 g)** fijn. Snijd de **tomaten** in plakken en leg op een keukenpapiertje zodat ze wat vocht verliezen. Meng het **zout (snufje)** met het **sesamzaad (2 el)**, het **maanzaad (2 tl)** en het **uienpoeder (1 tl)**.

2. Galettes vullen en bakken

Ontdooi 10 vellen **bladerdeeg (1 pakje)** en verwijder het plastic. Snijd de hoekjes eraf zodat er een cirkel ontstaat of gebruik een ronde uitsteekvorm. Leg vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat.

Meng de **ricotta (250 g)** met 3/4 van de lente-ui en 3/4 van de bieslook. Breng op smaak met wat **peper (snufje)** en **zout (snufje)**.

Plaats 1 eetlepel ricotta in het midden van elk bladerdeegrondje. Spreid iets uit, maar zorg dat de randen (1 cm) vrij blijven.

Verdeel de gekleurde tomaatjes erbovenop (ze mogen iets overlappen) en garneer met de resterende lente-ui en bieslook.

Bestrijk de randen met ei, vouw de randen naar binnen, een beetje over de vulling heen en bestrijk de buitenste randen ook met ei.

Besprenkel met de sesam-kruidenmix. Herhaal deze stappen voor de resterende bladerdeegrondjes.

Schuif de rondjes op de met bakpapier beklede bakplaat in het midden van de oven en bak in 20 minuten gaar en goudbruin.