

## Elk tijdstip ontbijttaartje / All day breakfast tartlets



### **De boodschappen**

1 rol bladerdeeg  
3 eetlepels tomatenpuree  
6 kastanje champignons  
6 kwarteleitjes  
2 eetlepels bieslook

1 eetlepel bloem  
3 plakjes bacon  
5 chipolata worstjes  
1 vrije uitloop ei (losgeklopt)

**In deze hartige taartjes zit eigenlijk een compleet Brits ontbijtje.**

### **Zo maak je 3 grote of 6 kleine 'hele dag' ontbijttaartjes**

Leg de worstjes en de bacon in de grill pan en snij de champignons en de bieslook.

Grill de worstjes in ongeveer 15 minuten gaar, de bacon tot het knapperig is.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven bakmat.

Rol de zijkanten op zodat je 3 of 6 deegbakjes hebt.

### **Verwarm de oven voor op 200°C.**

Strijk de tomatenpuree in de bakjes, snij de chipolatas, bacon en (rauwe) champignons.

Verdeel de vulling over de deegbakjes met middenin een kuiltje om later de eitjes in te breken.

Bak de taartjes 5 minuten voor, strijk er ei op, breek de eitjes erin, bak de taartjes in 5 min af.

Knip bieslook fijn, strooi het over de taartjes en serveer de 'all day breakfast' taartjes meteen.

**Tomatenketchup en/of HP-saus is toegestaan ;) Geniet ervan!**

## Elk tijdstip onbijttaartje / All day breakfast tartlets



### Shopping list

1 sheet of puff pastry	1 tablespoon plain flour
3 tablespoons tomato puree	3 slices of bacon
6 chestnut mushrooms	5 chipolata sausages
6 quail eggs	1 free range egg
2 tablespoons of chives	

**In these savoury tartlets there is actually a complete British breakfast.**

### How to make 3 big or 6 small 'all day' breakfast tartlets

Cook the chipolatas and the bacon on the griddle.

Cook the chipolata's well done in approximately 15 minutes, the bacon until crispy.

Spread out the dough on a with flour dusted baking sheet.

Roll up the sides, so you have 3 big or 6 small pastry cases.

### Preheat the oven to 200°C.

Spread tomato puree in the cases. cut the chipolatas, bacon and (uncooked) mushrooms.

Put the filling in the dough cases, making a well in the center of to break in the eggs later on.

Bake the tartlets for 5 minutes, brush with egg, break in the quail eggs, bake 5 minutes more.

Cut the chives finely, sprinkle it on and serve the 'all day breakfast' tartlets immediately.

**Tomato ketchup and/or HP sauce is allowed ;) Enjoy!**