

Recept Gebakken tartaartje

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Tartaartjes	4
Margarine	50 gram
Zout, peper	Snufje

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Bestrooi de tartaartjes met peper en zout.	Gootsteen, pan, maatbeker	1 minuut
2	Smelt de margarine in een koekenpan. Zet hem op hoog vuur tot de margarine bruin is en het schuim begint weg te trekken.	Fornuis, koekenpan	1 minuut
3	Doe de tartaartjes in de pan en bak ze in 2-3 minuten bruin	Fornuis, koekenpan	3 minuten
4	Draai ze om en bak ze aan de andere kant in 2-3 minuten bruin.	Fornuis, koekenpan, spatel	3 minuten
5	Schenk 1 deciliter water in de pan en breng dit aan de kook. Roer met een houten lepel het aanbaksel los van de panbodem voor een bruine jus.	Maatbeker, fornuis, koekenpan, houten lepel	2 minuten
Totale tijd			10 minuten