**Taartje van aardappel, chorizo en sint-jakobsnoten met Zwitserse Emmentaler AOP**

**Afbeelding met voedsel, Fastfood, bakwaren, maaltijd

Automatisch gegenereerde beschrijving**

Voorbereiding: 15 minuten

Baktijd: 35 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

* 1 rol bladerdeeg
* 30 dunne plakjes chorizo
* 2 à 3 aardappels
* 100 g Zwitserse Emmentaler AOP
* 2 el halfdikke room
* Zout en versgemalen peper
* 16 sint-jakobsnoten met koraal
* 1 nootje boter

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C (ovenstand 6).

Schil de aardappels en snijd ze met een mandoline in plakjes. Snijd de Zwitserse Emmentaler AOP in dunne, ronde plakjes. Rol het bladerdeeg uit in een bakvorm en prik op een centimeter van de rand gaatjes met een vork. Verdeel de room over het deeg.

Schik dakpansgewijs afwisselend de plakjes aardappel, chorizo en Zwitserse Emmentaler AOP tot een rozet. Smelt de boter en bestrijk hiermee de aardappels met een penseel.

Bestrooi met een vleugje zout en peper naar smaak en bak 30 minuten. Bak ondertussen de sint-jakobsnoten enkele minuten op hoog vuur in een hete pan. Breng op smaak met zout en peper en zet apart. Neem de taart uit de oven, leg er de sint-jakobsnoten op en serveer onmiddellijk.