**Mini Honingtomaten galettes met gekarameliseerde ui en tijm**

Deze mini Honingtomaten galettes zijn een feestje om op tafel te zetten deze feestdagen! De combinatie van de hartige vulling met zoete Honingtomaten en de boterachtige korst met tijm is perfect voor bij een uitgebreid kerstdiner of een borrel met vrienden.

**Ingrediënten**   
*voor 12 mini galettes*  
1 verpakking Looye Honingtomaten  
3 uien, in halve ringen  
25 g boter  
1 el balsamicoazijn  
3 takjes verse tijm  
Zout en peper

*Voor het deeg*

250 g tarwebloem

150 g (room)boter, in kleine blokjes

50 ml ijskoud water

1 tl Italiaanse kruiden

½ tl zout

1 eigeel, losgeklopt

Wil je dit gerecht plantaardig maken? Gebruik dan plantaardige boter en vervang het eigeel door plantaardige melk.

**Bereidingswijze**

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Maak eerst het deeg. Doe de bloem, boter, Italiaanse kruiden en zout in een keukenmachine. Puls en voeg langzaam het koude water toe totdat het deeg bij elkaar komt. Heb je geen keukenmachine? Kneed het deeg met de hand totdat het bij elkaar komt.
3. Breng het deeg bij elkaar in een bol en verpak in vershoudfolie. Gebruik een deegroller om het lichtjes uit te rollen tot ronde gelijkmatige schijf van ongeveer 4 cm dik. Laat minstens 30 minuten afkoelen in de koelkast.
4. Verwarm intussen een koekenpan op middelhoge temperatuur met de boter. Bak de ui 8-10 minuten met de tijm, een scheutje water en een snuf zout. Bak nog 20 minuten terwijl je af en toe roert. Voeg op het einde de balsamicoazijn toe en breng verder op smaak met zout en peper.
5. Bestuif je werkblad met bloem. Rol het deeg uit tot een grote plak en gebruik een uitsteek ring van ⌀12cm. Kom je niet uit? Rol het overige deeg opnieuw uit en ga verder.
6. Snijd de helft van de tomaten door de helft. Snijd de andere helft van de tomaten in kwarten. Beleg de galettes, maar houd een rand vrij. Beleg eerst met de gekarameliseerde ui, leg vervolgens een gehalveerde tomaat in het midden met de kwarten eromheen. Besprenkel met zout, peper en tijm. Vouw de randen over elkaar naar binnen.
7. Leg de galettes op een met bakpapier beklede bakplaat en gebruik een kwast om het eigeel over de randen van de galettes te smeren.
8. Bak 14-16 minuten in de oven totdat de mini galettes goudbruin zijn. Serveer direct.