



Taartje met provolone en pruimenchutney



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de pruimenchutney:

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 sjalot (fijngesneden)
- 3 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels bruine suiker
- 500 gram pruimen (ontpit, in plakjes)
- 1 takje rozemarijn
- 1/2 theelepel zout

Voor het taartje:

- 1 vel bladerdeeg
- 250 gram provolone
- 1 ei
- 1 eetlepel water

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de pruimenchutney: verwarm de olijfolie in een pot die ook in de oven mag. Voeg de sjalot, de balsamicoazijn en de bruine suiker toe. Roerbak 5 à 7 minuten. Haal van het vuur en voeg de pruimen, de rozemarijn en het zout toe. Roer goed. Zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat daarna volledig afkoelen en bewaar afgesloten in een potje in de koelkast.
- 2.** Voor het taartje: leg het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de provolone over het midden van het deeg en schep er ± 3 eetlepels van de pruimenchutney over. Vouw de buitenste randen van het bladerdeeg over de kaas en de chutney.



- 3.** Roer het ei los met een eetlepel water en bestrijk het bladerdeeg hiermee.
- 4.** Zet 30 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Schep er nog een paar extra lepels chutney bovenop en zet nog 3 minuten terug in de oven.