

Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen

Datum: 04-11-2002
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 750 gram kleine champignons
- 150 gram gedroogde
- klein gehakte abrikozen
- 1,5 eetlepel vers citroensap
- vers gemalen zout en peper
- 2,25 dl creme fraiche
- 1,5 theelepel mosterd
- 22 gram bloem
- 3 eidooiers
- 4 eetlepels gehakte groene kruiden o.a. peterselie, basilicum en bieslook
- 8 plakjes korstdeeg

Bereidingswijze:

Kook de champignons met citroensap, peper en zout enkele minuten totdat ze zacht zijn. Haal vervolgens de champignons uit het kookvocht en hou ze even apart. Kook het vocht tot de helft in. Meng ondertussen de creme fraiche met de mosterd en de bloem. Giet dit bij het kookvocht en laat de saus al roerende zacht koken totdat deze dikker wordt. Laat de saus afkoelen en meng deze dan met de eidooiers, gekookte champignons en de groene kruiden. Spatel dan de gehakte abrikozen erdoor. Evt.nog afsmaken met peper en zout. Bekleed 8 kleine taartvormpjes met bladerdeeg, strijk de randen met deeg weg. Dit gebruiken we later om de taartjes mee af te werken. Vul de taartjes met het champignon/abrikozen mengsel. Rol de deegresten uit en snijdt er lange reepjes van. Breng deze kruiselings aan op de taartjes. Bak de taartjes gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.