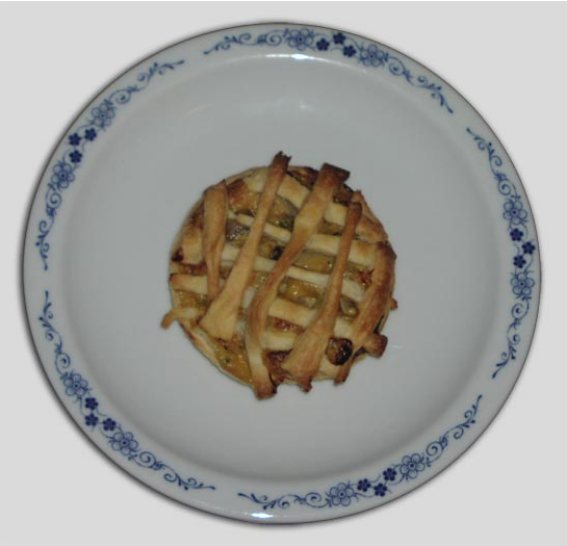


Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen

Datum:	24-03-2003
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 500 gram kleine champignons
- 100 gram gedroogde
- kleine gehakte abrikozen
- 1 eetlepel vers citroensap
- 1,5 deciliter crème fraiche
- 1 theelepel mosterd
- 15 gram bloem
- 1 a 2 eierdooiers
- 3 eetlepels gehakte groene kruiden oa. Peterselie, basilicum en bieslook
- 8 plakjes bladerdeeg
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Borstel de champignons schoon en kook deze 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 crème 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 eierdooiers, gekookte champignons en de groene kruiden. Spatel dan de gehakte abrikozen erdoor. Eventueel 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 de 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.