

Bladerdeegtaartje met uienchutney, brie en vijgen

De John & James uienchutney is onmisbaar op een kaasplankje, maar je kunt er ook heerlijk mee koken. Deze bladerdeegtaartjes zijn lekker als lunch, tussendoortje, voorgerecht of als borrelhapje.

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

De John & James uienchutney is onmisbaar op een kaasplankje, maar je kunt er ook heerlijk mee koken. Deze bladerdeegtaartjes zijn lekker als lunch, tussendoortje, voorgerecht of als borrelhapje.

Bereidwijze

1. Ontdooi de bladerdeegplakjes. Verwarm de oven voor op 200 graden. Smeer zodra het bladerdeeg ontdooit is de plakjes in met een laagje van de uienchutney. Laat hierbij de zijkanten van het plakje vrij.
2. Beleg elk stukje bladerdeeg vervolgens met twee plakjes brie en drie partjes vijg. Ris de tijmblaadjes van de takjes en verdeel over de taartjes.
3. Maak met een vork een mooi randje of vouw het randje dubbel voor een mooie volle korst. Klop een ei los en bestrijk de randen van de taartjes met het ei.
4. Plaats in de oven en bak zo'n 30 minuten.

TIP Gebruik in plaats van vijgen en brie, peer en gorgonzola. Je kunt ook wat gehakte noten over de bladerdeegtaartjes strooien voor een crunchy bite. Probeer ook eens het recept te maken met andere John & James dippers.

Ingrediënten

- Een potje John & James uienchutney
- 8 bladerdeegplakjes
- 200 gram brie
- 6 verse vijgen
- 1 ei
- 4 takjes tijm

accessoires