

## Hartige oranje tompoucen met Parranocrème en wortelchutney

Aantal personen: 4-8

Tijd: 80 minuten



De oranje tompouce wie kent hem niet? Geen Koningsdag is compleet zonder deze zoete snack, maar waarom maak je er geen hartige variant van? Het is een keer wat anders en als je bezoek over de vloer krijgt kun je ze verrassen met deze bijzondere combinatie. En deze hartige oranje tompouce met Parranocrème en wortelchutney is ook ideaal als je niet zo'n zoetekauw bent of als je net zoals ons gek bent op Parrano ☺.

### Bereidingswijze

1. Begin eerst met het maken van de wortelchutney. Deze moet een uur pruttelen en vervolgens afkoelen, dus begin op tijd!
2. Verhit wat olijfolie in een steelpannetje. Fruit hierin de ui kort totdat het begint te geuren. Voeg nu de geraspte wortel, de basterd suiker, zwarte peper, zout, water, azijn en chilivlokken toe. Zet het vuur lager en laat dit geheel een uur pruttelen. Als de chutney droog kookt voegt dan voorzichtig een klein beetje water toe. Draai na een uur het vuur uit en laat de wortelchutney iets afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 210 graden Celsius.
4. Haal de bladerdeegvellen uit de diepvries zodat ze iets kunnen ontdooien.
5. Doe wanneer de wortelchutney afgekoeld is de chutney in de keukenmachine en maal het fijn. Fijnhakken met een groot mes kan ook, maar duurt wat langer.
6. Snijd de bladerdeegvellen over de breedte en lengte door zodat je per bladerdeegvel vier vierkantjes krijgt. Prik met een vork de bladerdeegvierkantjes meerdere keren in. Draai de bladerdeegvierkantjes om en herhaal dit aan de andere zijde. Bak vervolgens de bladerdeegvierkantjes in 12 minuten goudbruin (draai tussendoor even om). Haal de bladerdeegvierkantjes uit de oven en laat afkoelen.
7. Maak nu de Parranocrème vulling. Klop hiervoor de Parrano rasp, de roomkaas en mascarpone in een keukenmachine of met een mixer tot een luchtig geheel. Breng op smaak met peper en zout. Stiekem snoepen mag!
8. Nu is het tijd om de oranje tompoucen in elkaar te zetten. Pak een bladerdeegvierkantje en besmeer royaal met Parranocrème. Zet er een bladerdeegvierkantje bovenop en top met wortelchutney. Herhaal dit totdat alle bladerdeegvierkantjes op zijn.

**Tip:** Gebruik een goede keukenmachine, zo verwerk je de ingrediënten het makkelijkst.

*Buon appetito!*

### Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg

#### *Voor de Parranocrème vulling*

- 100 gram Parrano rasp
- 100 gram roomkaas
- Twee eetlepels mascarpone
- Peper en zout

#### *Voor de wortelchutney*

- 100 gram geraspte wortel
- 50 gram witte basterd suiker
- Een beetje olijfolie om in te bakken
- 1 snufje zwarte peper
- 1 snufje zout
- 100 ml water
- 25 ml appelazijn of witte wijnazijn
- Halve theelepel chilivlokken
- 30 gram gesnipperde ui