

## Courgetterolletjes



### Pruimen, walnoten, geitenkaas

#### Ingrediënten voor circa 20 stuks:

- 1-2 courgettes
- 10 gedroogde, zachte dadels (Medjoul) of pruimen (Pruneaux d'agen)
- 10 hele walnoten
- 1 rolletje verse geitenkaas naturel (bijvoorbeeld van De Lingehof)
- 1 eetlepel olijfolie
- Snufje milde paprikapoeder
- Snufje zout

#### Bereiding:

1. Snij de courgette overlans doormidden.
2. Schaaf met een kaasschaaf vanuit het midden 20 flinke plakken van de courgette.
3. Bestrijk de plakken courgette aan weerszijde met wat olijfolie en een klein beetje zout.
4. Verwarm een grillpan en rooster 4 plakken courgette aan beide kanten lichtbruin.
5. Herhaal dit tot alle plakjes geroosterd zijn en laat ze afkoelen.
6. Halveer de dadels of pruimen en verwijder zo nodig de pit.
7. Pel de walnoten en rooster ze kort op een laag vuur in een droge koekenpan.
8. Snij een klein gaatje in het kaasrolletje en gebruik dit als spuitzak. Vul hiermee de dadels of pruimen.

9. Verdeel de geroosterde walnoten over de geitenkaas.
10. Rol de gevulde dadels of pruimen in een plakje courgette.
11. Bestrooi dit rolletje met wat paprikapoeder en steek het vast met een stokje.

### Pruneaux d'agen

Er bestaan vele soorten pruimen, daarvan zijn er maar weinig geschikt om te drogen. Vier kilo verse pruimen levert 1 kilo gedroogde pruimen op.

Het drogen van fruit is van oudsher een methode om het fruit te conserveren. Tijdens het drogen daalt het vochtgehalte tot 25% en ontstaat er een relatief hoog suikergehalte. In deze omgeving is het voor schimmels en bacteriën moeilijk om te overleven.

De pruneaux d'agen is een zeer smakelijke pruim met een hoog natuurlijk suikergehalte. Na de oogst worden de pruimen 24 uur te drogen gelegd in een oven bij 70-80°C en ontpit.

Pruneaux d'agen hebben na het drogen een vochtgehalte van circa 35%, dit maakt ze wat gevoeliger voor schimmels. Daarom worden ze na het verpakken vaak nog gepasteuriseerd, daarmee zijn conserveermiddelen overbodig.

Een eventuele witte was op de vruchten wordt veroorzaakt door de natuurlijke suikers uit de pruim zelf.