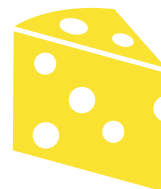


# PORT PRUIMEN

met blauwe kaas en walnoten



## Recept :

1. Laat de kaas op kamertemperatuur komen;
2. Rooster de walnoten lichtjes in een droge koekenpan;  
(niet laten verbranden)
3. Plaats de pruimen in een enkele laag in een brede koekenpan en voeg de port toe;
4. Breng het aan de kook en laat het ongeveer 5 minuten zachtjes koken;
5. Neem de pan van het fornuis, bedek de pan en laat het minstens een uur afkoelen;
6. Vermeng in een kleine kom de Brabantse Blauwe en de Mascarpone;
7. Dek het af en zet het in de koelkast;
8. Plaats de nog lauwwarme pruimen op een bordje;
9. Doe een klein beetje van het kaasmengsel in het holletje van de pruimen;
10. Leg hierop een halve walnoot.

Eet Smakelijk!

## Tip :

Week gedroogde pruimen voor in lauw water.  
Droog ze een beetje na met wat keukenpapier.

## Benodigdheden :

voor acht personen

- 24 grote ontpitte  
**PRUIMEN**
- 175 milliliter  
**PORT**
- 50 gram  
**BRABANTSE  
BLAUWE**
- Twee eetlepels  
**MASCARPONE**
- 24 helften  
**WALNOOT**

