

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de bladerdeegpakketjes :  
300 g kalkoenfilet 1 handje  
waterkers 2 bladerdeeg vellen  
olijfolie Voor de mangochutney :  
2 mango's 1 rode ui 1 cm gember  
(geraspt) 150 g rozijn 1 tl  
mosterdzaadje 100 g kristalsuiker  
80 ml witte wijnazijn 2 el olijfolie  
zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Bladerdeegpakketjes met kalkoen en mangochutney

=18pxDe mangochutney maakt van deze bladerdeegpakketjes iets heel lekker en bijzonder .

### Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 190°C. Maak de chutney: - Pel en snipper de ui. Schil de mango's en snij het vruchtvlees in blokjes. Stoof de ui, gember en mosterdzaadjes 2 à 3 minuten aan in n scheutje olijfolie. 2 Voeg er dan de stukjes mango, de suiker en de rozijnen aan toe. Overgiet met de wijnazijn en breng verder op smaak met n snuifje zout. Laat 8 à 10 minuten al roerend sudderen tot het de gewenste dikte heeft. Laat afkoelen en verdeel over gesteriliseerde bokalen. 3 Snij acht cirkels uit de vellen bladerdeeg. 4 Snij de kalkoen in blokjes. Bak ze kort aan in olijfolie. Verdeel samen met een lepel chutney over het bladerdeeg en vouw de randen toe tot een half maantje. Bestrijk de randjes met water en druk goed aan met een vork. 5 Zet 25 à 30 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn. 6 Serveer de rest van de mangochutney apart bij de bladerdeegpakketjes. Werk af met enkele blaadjes waterkers.