



Courgette-kikkererwtenpastaï

met amandelen en zoetzure saus



30-40min



Voor 3-4 personen

Op pasteien en hartige taarten raken wij niet uitgekeken. Van een prachtige quiche lorraine met stukjes spek tot een klassieke 'Fisherman's pie' vol vis. Ook deze hartige vegetarische variant bomvol heerlijkheden is er eentje om aan jouw lijstje favorieten toe te voegen. Voor een frisse oppepper serveer je er een frisse rode saus bij op basis van gegrilde paprika's en amandelen.

Wat je van ons krijgt

- rol bladerdeeg ¹
- gegrilde paprika
- courgette
- rode uien
- panko ¹
- Habesha's Berbere Spice Blend
- blik kikkererwten
- amandelen ¹⁵
- feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- oven
- ovenschaal
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 710.0kcal, vet 45.6g, eiwit 20.8g, koolhydraten 49.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Halveer en pel de **uien**, snijd in dunne halve ringen. Snijd de **courgettes** in 0,5cm brede schijfjes. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de groenten en **helft van Habesha's Berbere Spice Blend** toe. Bak al af en toe omscheppend 5min. Breng op smaak met **meer spice blend**, zout en peper.



4. Pastei bakken

Leg evt. **deegrepen** diagonaal over het **deeg** en bestrijk het met een beetje water. Bestrooi met de **panko** en een snufje zout. Bak de **pastei** 20-22min in het midden van de oven totdat het **deeg** bruin en knapperig is.



2. Vulling maken

Spoel intussen de **kikkererwten** in een vergiet onder de kraan schoon en laat ze uitlekken. Doe ze in de ovenschaal. Verdeel de gebakken **groenten** erover. Verkruiemel de **feta** boven de **vulling** en bestrooi met zout en peper.



5. Saus maken

Doe intussen de **amandelen** en **gegrilde paprika** in een hoge kom of maatbeker met 1-2el azijn (bij voorkeur wittewijnazijn), 1tl suiker en peper en zout naar smaak. Pureer met de staafmixer tot een grove **puree**.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **bladerdeeg** uit en leg de **deeglap** zo over de ovenschaal dat het over de randen valt. Druk aan en snijd **overtollig deeg** in repen weg (tot ca. 1cm van de rand van de ovenschaal). Maak met een mes een klein gaatje in het midden van het **deeg**.



6. Serveren

Doe de **saus** in een schaalje en schenk er evt. wat olijfolie over. Serveer de **saus** bij de **pastei**.