

MARLEY SPOON



Fijne bladerdeegpakketjes

met champignons & geglaceerde wortel



20-30min



2 personen

Deze hartige neef van de appelflap is er eentje om in te lijsten! Onder een mantel van bladerdeeg vind je een romige vulling van kastanjechampignons met nootmuskaat. De subtiele smaak van dit peperdure specerij matcht als geen ander met de geglaceerde wortelschijfjes. Je zou denken dat je er ijs voor in huis moet halen, maar glaceren betekent gewoon dat je groenten langzaam laat garen totdat ze ...

Wat je van ons krijgt

- 9
- 1
- 7
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- koekenpan
- oven

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

Kooktip

Evt. kun je het hele bouillonblokje gebruiken of net als de zure room voor een ander recept bewaren.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 58.1g, koolhydraten 51.1g, eiwit 19.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Boen de **kastanjechampignons** schoon en snijd in zessen, snijd grotere exemplaren in achten. Pel en hak de **ui** fijn. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze grof, doe de **steeltjes** weg.



4. Deegpakketjes maken

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier op 1 bakplaat uit, snijd in 4 rechthoeken en leg een hoopje **vulling** in het midden. Vouw het **deeg** dicht zodat **pakketjes** ontstaan, druk de randen aan en bak de **pakketjes** 18min in de oven. Rasp de **kaas** fijn, strooi dit na 18min over de **deegpakketjes** en bak 3-5min totdat de **kaas** is gesmolten.



2. Vulling maken

Verhit 1tl olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **ui** en **champignons** 3-4min. Zet het vuur laag, voeg een **mespuntje nootmuskaat** toe en roer door. Doe **3/4e zure room** erbij en laat in 1-2min op temperatuur komen. Roer de **helft van de peterselie** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.



5. Wortels glaceren

Verhit 1el boter of olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **wortel** en **bosui** met een snuf suiker toe, laat in 1-2min karameliseren en giet er 150ml water bij. Verkruiemel de **helft van een bouillonblokje** erboven en breng op smaak met **1 mespuntje nootmuskaat**, peper en zout. Stoof met een deksel in 6-8min beetgaar (**zie tip, links**).



3. Wortels snijden

Schil evt. ondertussen de **wortels** en snijd schuin in dunne plakjes. Snijd de **bosui zonder stronkje** in 2-3cm brede ringen.



6. Salade maken

Maak een snelle **dressing** van 1-2el azijn, 1el olie, 1el water, zout en peper. Meng de **mesclunsla** vlak voor het serveren met de **rest van de peterselie** en de **dressing**. Serveer de **deegpakketjes** met de **geglaceerde groenten** en **salade**.