

Winterse pastei

met warme peer-walnootsalade



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- pastinaak
- schorseneren
- rode ui
- walnoten ¹⁵
- peer
- mesclunsla
- geraspte jong beleg ⁷
- groentebouillonblokje ⁹
- Abraham's mosterd ¹⁰
- prei
- bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- bloem ¹
- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- dunschiller
- grote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker
- oven
- vergiet
- waterkoker

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

Kooktip

Deze pastei is erg vullend. Bewaar evt. een deel voor later.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 200ml water in een waterkoker aan de kook voor stap 3. Snijd de **prei** in brede ringen en was de **preiringen** in een vergiet. Schil en was de **pastinaak** in vier repen. Snijd de repen in grote stukken. Schil en was de **schorseneren** en snijd ze in stukjes (*tip: gebruik handschoenen of schil ze onder stromend water!*).



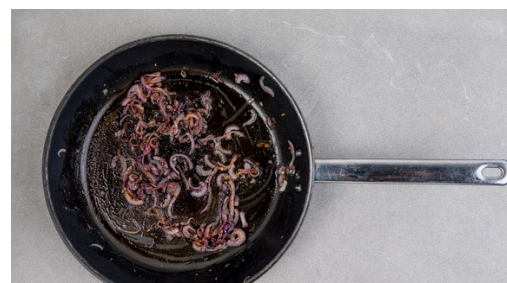
4. Pastei bakken

Giet de **groenten** en **sous** in een ovenschaal en strooi de **kaas** er gelijkmatig over. Rol het **bladerdeeg** over de **pasteivulling**, rol de randjes van het **deeg** op en snijd overtollig **deeg** weg. Maak met een scherp mes enkele sneetjes in het **deeg** en bak de **pastei** 15-18min in de oven totdat het **bladerdeeg** goudbruin en knapperig is (*zie tip, links*).



2. Groenten bakken

Smelt 1-2el boter of verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **prei**, **pastinaak** en **schorseneren** toe. Bestrooi met peper en zout, doe de deksel op de pan en bak de **groenten** op middellaag vuur ca. 5min totdat ze zachter zijn.



5. Ui bakken

Rooster de **walnoten** in een kleine koekenpan op middelhoog vuur 2-3min tot ze goudbruin zijn en haal ze uit de pan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Voeg 1el olie of boter en de **ui** aan de koekenpan toe. Bestrooi met een snuf zout en bak af en toe roerend 6-8min totdat de **ui** zacht en gekarameliseerd is. Schep de **ui** uit de pan.



3. Saus maken

Los het **bouillonblokje** in het gekookte water op. Neem de deksel van de pan, bestrooi de **groenten** met 1-2el bloem en roer goed door om de **groenten** te bedekken. Roerbak 1min. Giet langzaam de **bouillon** erbij en zet het vuur hoog. Blijf roeren totdat een romige **sous** ontstaat. Roer de **helft van de mosterd** en evt. meer water door de **sous**. Breng op smaak met peper.



6. Peer bakken

Halveer de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd de **helften** in plakken. Warm de **plakjes peer** in de gebruikte pan op middellaag vuur op. Meng de **rest van de mosterd** met 1el azijn (bij voorkeur witte wijn), 1el olijfolie en 1/2tl suiker of 1tl honing, peper en zout. Meng de **sla**, **ui**, en **peer** met de **dressing**. Top met **walnoten**. Serveer de **pastei** met de __salad__.