



Bladerdeegbootjes met vegetarische kipvulling

met paddenstoelen, dragon en frisse salade



ca. 30min



2 personen

Wat een feestje, deze bladerdeegbootjes! En het is even goed kijken maar dit zijn toch echt geen visjes, maar heerlijk sappige koningsoesterzwammen. Je bakt ze samen met vegan kipstukjes in een romige, kruidige saus. En voor erbij een frisse salade van cherrytomaatjes en veldsla. Lekker en makkelijk klaar te maken - pure verwennerij!

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 500ml volle melk ⁷
- 2 koningsoesterzwammen
- 3 bosuïen
- 15g verse kruidenmix: dragon & platte peterselie
- 1x vegan kipstukjes ⁶
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g cherrytomaten
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el bloem ¹
- 1½el grove mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

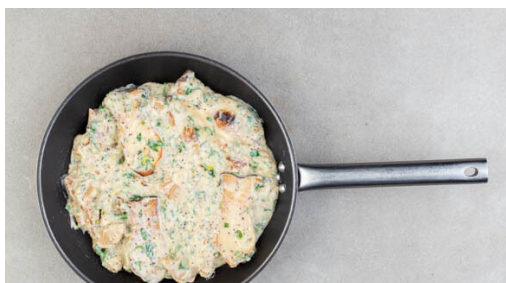
Voedingswaarde per portie

calorieën 1122kcal, vet 69.4g, koolhydraten 77.3g, eiwit 36.0g



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rol het **deeg** met bakpapier uit over een bakplaat en snijd doormidden. Snijd voorzichtig een rand van ca. 3cm rondom, snijd het **deeg** niet door. Bestrijk het **deeg** met je vingers met een beetje van de **melk**. Bak 10-15min in de oven, tot het **deeg** gerezen, goudbruin en doorbakken is.



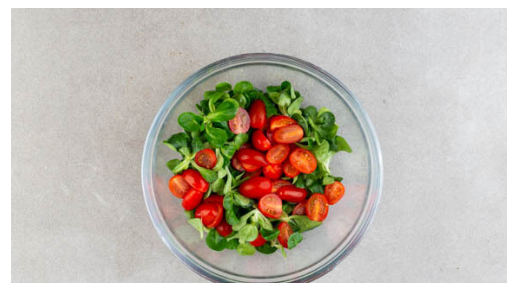
4. Vulling koken

Roer 1½el bloem erdoor en bak ca. 20sec mee. Zet het vuur lager en schenk de **melk** langzaam en al roerende in de pan. Laat op middelhoog vuur 1-3min indikken. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 1½el grove mosterd toe en breng op smaak met peper en zout. Schep de **kruiden** erdoor en laat de **vulling** ca. 3min zachtjes koken.



2. Ingrediënten snijden

Borstel de **paddenstoelen** evt. schoon en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd de **bosui** in ringen. Hak de **kruiden incl. steeltjes** grof.



5. Salade mengen

Snijd de **cherrytomaten** doormidden en meng ze met ½el olijfolie en ½el azijn. Schep de **veldsla** erdoor.



3. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie en bak de **paddenstoelen**, **bosui** en **vegan kipstukjes** 2-4min, tot de **paddenstoelen** en **vegan kipstukjes** licht gebruind zijn.



6. Bladerdeeg vullen

Druk het **midden van de gebakken bladerdeeg** voorzichtig in en schep de **vulling** erin. Serveer de **bladerdeegbootjes** met de **salade**.