MARLEY SPOON

# V3: Vegan kip in romige champignonsaus

met krokante bladerdeegfleurons

20-30min 2 personen

Fleurons zijn kleine stukjes gebakken bladerdeeg, meestal in de vorm van een halve maan. Wij zijn liever lui dan moe, dus we maakten er grotere exemplaren van. Reuzefleurons, zo je wilt. Heb je wat extra tijd? Ga dan aan de slag met koekdeegvormpjes en fleur (haha!) je avondmaaltijd op. Of laat de kinderen een handje meehelpen!

## Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 bosui
- 1x vegan kipstukjes [6]
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg [1]
- 1 kuipje crème fraîche [7]

## Wat je thuis nodig hebt

- 1tl bloem [1]
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

**Voedingswaarde per portie**
calorieën 1018kcal, vet 67.3g, koolhydraten 63.3g, eiwit 29.4g

### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem schuin in dunne plakjes. Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.

### 2. Vegan kip voorbereiden

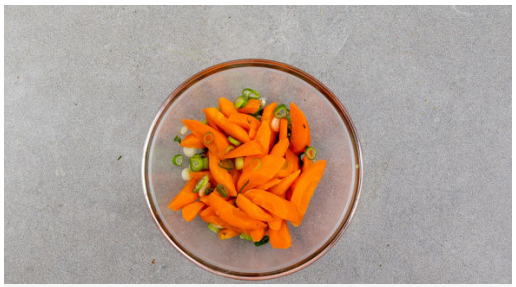
Dep de **vegan kipstukjes** droog en breng op smaak met peper en zout naar wens.

### 3. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **vegan kip** in 2-3min goudbruin aan. Voeg de **champignons** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Bestuif met 1tl bloem en schenk er 150ml water bij. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe, draai het vuur lager en laat de **saus** 5-10min sudderen. Voeg evt. meer water toe als de **saus** te dik wordt.

### 4. Fleurons bakken

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Snijd het **deeg** in **4 gelijke stukken** en bestrooi ze met wat peper. Bestrijk het **deeg** evt. met losgeklopt eigeel. Bak 8-10min in de oven, tot het **deeg** mooi gerezen en goudbruin is.



### 5. Wortel koken

Doe de **wortel** met een snuf zout in een middelgrote kookpan. Schenk er water bij tot ze onderstaan en breng aan de kook. Kook de **wortels** 2-3min en giet af. Laat ze uitlekken en schep ze om met de **bosui** en een snuf zout en suiker.

### 6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **saus** en voeg de **wortel** toe. Breng de **saus** kort aan de kook en breng op smaak met de **rest van het bouillonpoeder** en peper en zout naar wens. Snijd de **fleurons** voorzichtig open, verdeel de **vegan kip in champignonsaus** over de bodem, leg het dekseltje er weer op en serveer.