

DINNERLY



Special: Feestelijke pasteitjes met rode biet

met aardappelpuree en paddenstoelensaus



ca. 35min



2 personen

Wij zijn dol op pasteitjes! Ze zijn heerlijk krokant, je kunt ze met vanalles vullen en ze zijn altijd een feest op tafel. Onze versie maken we met knalrode bieten en crème fraîche. Daarbij serveren we romige aardappelpuree met een saus van kastanjechampignons en oesterzwammen en we maken het af met verse bieslook.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 500g voorgekookte rode bieten
- 400g paddenstoelenmix
- 10g verse bieslook

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 65ml melk ²
- 3el boter ²
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper
- bakkwast

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

KOOKTIP

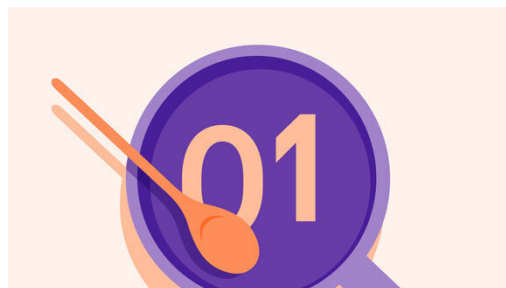
Voeg in stap 4 beetje bij beetje water toe als de saus te dik wordt.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2), sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

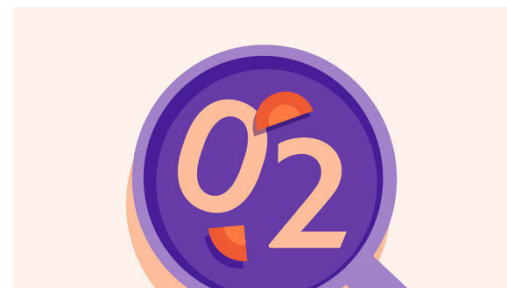
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1374kcal, vet 78.3g, koolhydraten 133.8g, eiwit 28.4g



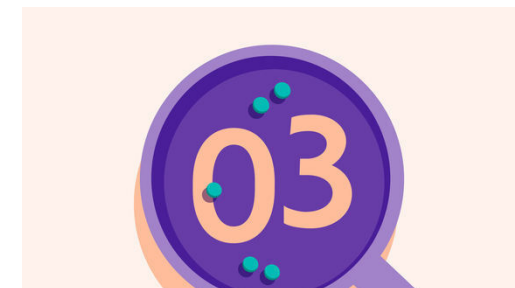
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Rol het **deeg** uit op een bakplaat en snij het overdwars doormidden. Meng de **crème fraîche** met de **kruidenmix**, kruid met peper en zout en smeer op de stukken **deeg**.



2. Pasteitjes vullen

Giet de **rode bieten** af in een vergiet en laat uitlekken. Snij elke **biet** in 4 gelijke stukken en verdeel ze over de stukken **deeg**. Vouw de randen van het **deeg** over de **bieten** en snij evt. teveel aan **deeg** af. Draai de **pasteitjes** om, zodat ze met de naad naar onder liggen.



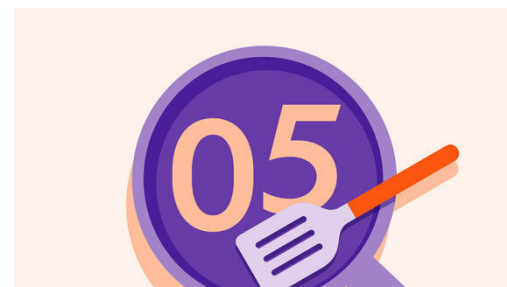
3. Pasteitjes bakken

Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Bestrijk de **pasteitjes** met de boter. Snij 2 schuine sneden in elk **pasteitje** en bak ze 20-25min in de oven, tot ze goudbruin zijn. Schil de **aardappels** en snijd ze doormidden (de grotere in vieren). Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 15-20min gaar.



4. Paddenstoelensaus maken

Snij de **champignons** doormidden (de grotere in kwarten) en scheur de **oesterzwammen** in stukken. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **paddenstoelen** met 2el balsamicoazijn en een flinke snuf zout in 6-8min goudbruin. Voeg 2el bloem, 175ml water en 50ml melk toe en laat 3-5min zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout en houd tot het serveren warm.



5. Afmaken en serveren

Giet de **aardappels** af in een vergiet en doe ze terug in de pan. Stamp ze met 1el boter, 1el melk, ½tl zout en wat peper tot een gladde puree. Snij de **bieslook** in dunne ringen. Schep de **pasteitjes** met de **aardappelpuree** en **paddenstoelensaus** op borden en garneer met de **bieslook**.



6. Extra aroma

Heb je kruiden zoals tijm of rozemarijn bij de hand? Die kun je in stap 4 aan de paddenstoelensaus toevoegen voor extra aroma. Vis ze voor het serveren dan wel weer even uit de pan.