

DINNERLY



Rijke "pot pie"-soep uit de oven met knapperig bladerdeeg



30-40min



2 personen

Ahoy, knapperigheid in zicht! Bij Dinnerly zijn we dol op pot pies: een soep-achtige ovenschotel die je bedekt met een laag bladerdeeg, die in de oven heerlijk krokant en goudbruin wordt. Vandaag maak je 'm met een hele stapel groente, frisse kruiden en room. Van binnen zacht, van buiten knapperig... Dat wordt heel lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 1 prei
- 1 stengel bleekselderij ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200ml slagroom ³
- 20g verse kruidenmix:
bieslook & platte peterselie
- 1 rol bladerdeeg ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ⁴
- 1el bloem ²
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met middelgrote
ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker

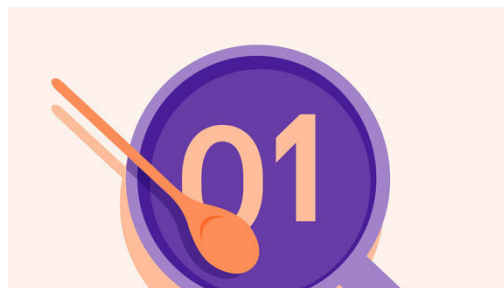
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Selderij (1), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

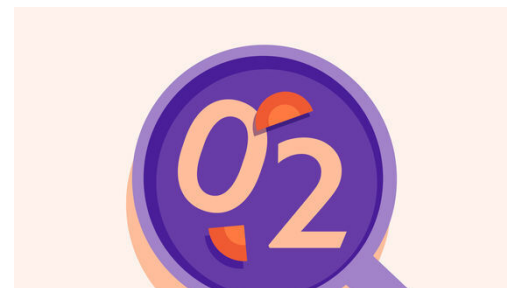
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1022kcal, vet 76.4g, koolhydraten 62.4g, eiwit 14.1g



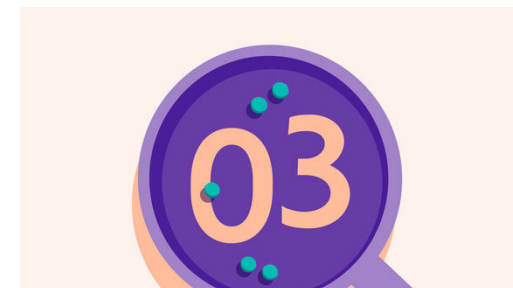
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel**, halveer 'm in de lengte en snij in dunne plakjes. Halveer de **prei** ook in de lengte en snij overdwars in smalle reepjes. Snij de **bleekselderij** in dunne boogjes. Pel 1 teen knoflook en hak fijn.



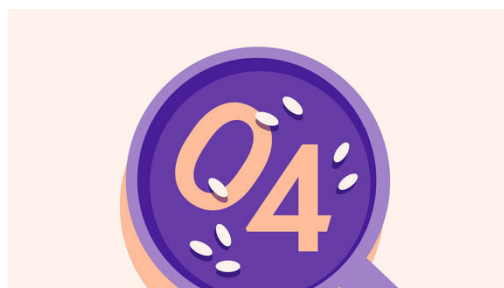
2. Groente opbakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **wortel**, **prei**, **bleekselderij** en knoflook toe met een snuf peper en zout. Bak de **groente** 3-4min tot ze zacht beginnen te worden. Bestuif met 1el bloem en bak nog ca. 30sec terwijl je blijft roeren.



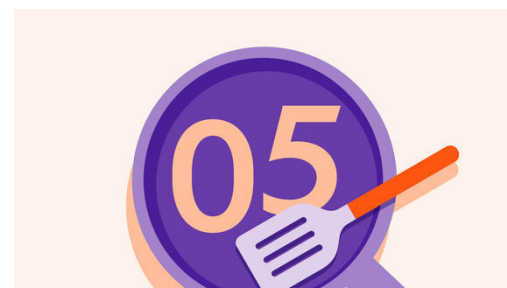
3. Soep opzetten

Voeg het **bouillonpoeder** en 350ml water toe, roer goed door en breng de **soep** aan de kook. Laat 4-5min borrelen. Roer de **room**, 1el azijn en 1tl mosterd erdoor. Proef en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.



4. Pot pie voorbereiden

Snij de **bieslook** en de **peterselie incl. steeltjes** fijn en roer de **helft van de kruiden** door de **soep**. Giet de **soep** in een middelgrote ovenschaal. Leg het **bladerdeeg** zo over de schaal dat aan alle kanten 3-4cm uitsteekt – als er meer **deeg** uitsteekt, kun je dat afsnijden.



5. Pot pie bakken

Rol het overhangende **bladerdeeg** op en druk aan, tot het niet meer loshangt. Prik met een scherp mes 3 sneetjes in het **deeg**. Bestrooi de **pot pie** met een snuf peper en zout. Bak ca. 10min in de oven, tot het **bladerdeeg** goudbruin en een beetje knapperig is. Laat de **pot pie** even afkoelen, verdeel over de borden en strooi de **rest van de verse kruiden** erover.



6. Variëren is altijd leuk

Deze romige soep smaakt al heerlijk – warm, rijk, voedzaam. Maar je kunt de smaak natuurlijk helemaal naar eigen hand zetten met dingen die sowieso al in de keuken liggen. Snipper een ui en fruit die ca. 10min op laag tot middelhoog vuur voordat je de rest van de groenten meebakt, of roer 1tl kerriepoeder door de pan voordat je de bloem erbij doet. Varieer, leer en blijf koken!