



Bladerdeegbootjes met vega kipvulling

met paddenstoelen, dragon en frisse salade



ca. 30min



2 personen

Wat een feestje, deze bladerdeegbootjes! Het is even goed kijken maar dit zijn echt geen visjes, maar heerlijk sappige koningsoesterzwammen. Je bakt ze samen met vegan kipstukjes in een romige, kruidige saus. En maakt er een frisse salade van cherrytomaatjes en veldsla bij. Pure verwennerij!

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 500ml volle melk ²
- 2 koningsoesterzwammen
- 3 bosuien
- 15g verse kruidenmix: dragon & platte peterselie
- 1x vegan kipstukjes ⁴
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g cherrytomaten
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el bloem ¹
- 1½el grove mosterd ³
- 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), Melk (2), Mosterd (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

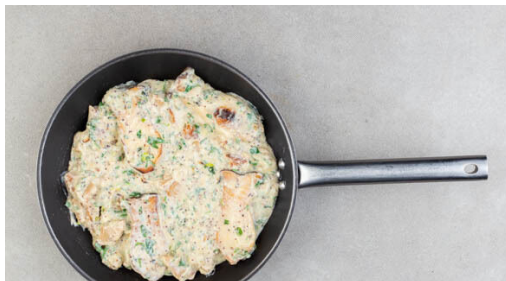
Voedingswaarde per portie

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 papier** uit op een bakplaat en snijd doormidden. Snijd het deeg op ca. 3cm van de rand rondom in, maar snijd niet door. Bestrijk het **deeg** met wat **melk**. Bak 10-15min in de oven, tot het **deeg** gerezen, goudbruin en doorbakken is.



4. Vulling koken

Roer er 1½el bloem door 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 **bosuien** 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. 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 het gebakken bladerdeeg** voorzichtig in en schep de **vulling** erin. Serveer de **bladerdeegbootjes** met de **salade**.