



Vegan groente-pie met bonen

met bladerdeeg en romige saus



ca. 30min



2 personen

Een verwarmende groentetaart in Britse stijl is gewoon onweerstaanbaar lekker! Het laat ook zien dat de veganistische keuken net zo veelzijdig en vullend kan zijn als de oude klassiekers. Dankzij de romige haferroom, aromatische gistvlokken en een hartig kruidenmengsel krijgt deze groente- en bonenvulling met champignons zowel een heerlijke smaak als een mooie textuur.

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 blik biologische boterbonen
- 1 wortel
- 200g preiringen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 200ml haverroom
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje edelgistvlokken
- 1 rol bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

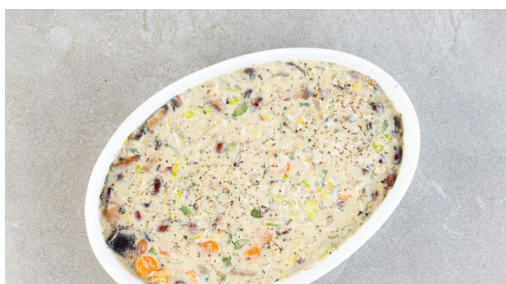
Voedingswaarde per portie

calorieën 1097kcal, vet 60.7g, koolhydraten 103.5g, eiwit 28.4g



1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Borstel evt. de **champignons** schoon en snijd ze in vieren. Spoel de **bonen** in een zeef of vergiet af met koud water en laat uitlekken. Schil of schrob de **wortel** en snijd in dunne plakjes.



4. Pie voorbereiden

Roer de **gistvlokken** door de **groentevulling** en kruid naar smaak met peper en zout. Hevel de **groente** over naar een ovenschaal.



2. Groente bakken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **champignons, wortel, preiringen** en **kruidentmix** toe en meng goed. Laat afgedekt ca. 3-4min garen tot de **groente** zacht wordt. Voeg de **bonen** toe, kruid met een flinke snuf peper en zout en roer 1el bloem erdoor.



5. Deeg uitrollen

Rol het **deeg** over de **groentevulling**. Snijd het teveel aan **deeg** eraf, snijd dit in repen en draai ze om elkaar. Schik de **deegsliert** langs de rand. Snijd een kruisje in het midden van het **deeg**, zodat de stoom kan ontsnappen.



3. Vulling maken

Blus de **groente** met de **haferroom** en 100-150ml heet water. Roer het **bouillonpoeder** erdoor. Leg een deksel op de pan, breng aan de kook en laat ca. 5min zachtjes borrelen tot de **vulling** iets is ingedikt.



6. Oven-pie bakken

Bestrooi het **deeg** met peper en zout en bak de **vegan pie** 15-20min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en mooi gerezen is. Laat een paar minuten afkoelen en verdeel dan over de borden.