

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



## Bladerdeegpakketjes met blauwe kaas

en rode kool met romige uienmarmelade



ca. 1u



2 personen

Vandaag liggen er niet alleen pakjes onder de boom, maar ook op je bord. Deze luchtige bladerdeegpakketjes zijn gevuld met een mengsel van blauwe kaas, zoete aardappel en rode kool. Je maakt er ook een romige uienmarmelade bij en een knapperige veldsalade.

## Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje milde mosterd <sup>10</sup>
- 1 pakje rode kool met appel
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje chilivlokken
- 1 stuk Danish Blue <sup>7</sup>
- 1 rol bladerdeeg <sup>1</sup>
- 1 zakje pecannoten <sup>15</sup>
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1 pakje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1x rode mosterdsla <sup>10</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- balsamicoazijn <sup>17</sup>
- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- 2 middelgrote koekenpannen
- kleine kookpan
- dunschiller en keukenrasp
- maatbeker
- zeef

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

### Kooktip

Voeg eventueel een scheut sherry toe aan de saus.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1288kcal, vet 86.3g, koolhydraten 93.8g, eiwit 24.4g



### 1. Zoete aardappel koken

Verwarm de oven voor op 170°C. Kook 500ml water in een waterkoker. Schil en rasp de **zoete aardappel** grof en meng de **rasp** in een hittebestendige kom met een snuf zout. Schenk er het gekookte water over en laat het geheel ca. 2min staan. Giet af in een zeef en laat goed uitlekken.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, **1tl mosterd** en een snuf suiker (of 1/2tl honing). Giet de **rode kool** af en druk er zo veel mogelijk vocht uit (**zie tip, links**). Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



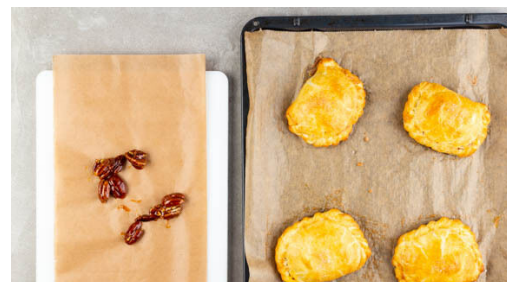
### 3. Vulling maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **ui** 2-3min en voeg de **knoflook** en **1/2-1tl chilivlokken** toe. Bak het geheel nog 1-2min en schep in een grote kom. Meng met de **rode kool** en de **zoete aardappel** en breng het **mengsel** op smaak met zout, peper en evt. **meer chilivlokken**. Snijd dunne plakjes van de **kaas**.



### 4. Pakketjes vullen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Snijd het in **4 rechthoeken**. Verdeel de **vulling** over de **rechterhelft** van de **stukken deeg** en verdeel daar de **kaas** over. Klap de **linkerhelft** eroverheen. Vouw de **randen** om of druk ze aan met een vork.



### 5. Noten karameliseren

Bak de **pakketjes** in 10-12min goudbruin en gaar in de oven. Leg een vel bakpapier klaar en smelt 1el suiker in een kleine kookpan. Laat de suiker lichtbruin worden en roer dan vlug de **pecannoten** erdoor. Stort de **gekarameliseerde noten** op het bakpapier en laat ze afkoelen.



### 6. Uienmarmelade maken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met de **uienmarmelade** en 2-3el water. Laat 1-2min pruttelen, voeg de **crème fraîche** toe en laat de **saus** 3-4min zachtjes koken. Voeg evt. wat meer water toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Hussel de **mosterdsla** om met de **dressing** en serveer met de **deegpakketjes**. Geef de **uienmarmelade** en **noten** erbij.