



Pizza pot pie met vegan gehaktballen

en tomatensaus met paprika en champignons



30-40min



2 personen

Kerstmis is voorbij, maar we hebben nog een klein cadeautje voor je: deze veganistische winterschotel. Het is een fusion van twee onbetwiste comfortfood-winnaars: pizza pot pie! Een vulling van oregano, paprika, champignons en vegan gehaktballetjes in tomatensaus onder knapperig bladerdeeg. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1x champignons
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 pakje vegan gehaktballetjes ⁶
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 rol bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan of wok
- middelgrote ovenschaal

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

Kooktip

Voor een extra mooi resultaat kun je het deeg met een beetje plantaardige melk bestrijken.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 912kcal, vet 53.0g, koolhydraten 80.0g, eiwit 25.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes. Boen de **champignons** schoon en snijd ze doormidden of in vieren. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** met 1tl suiker aan de pan toe. Laat de **saus** 2-3min zachtjes pruttelen en proef of je nog peper, zout en suiker wil toevoegen.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui**, **knoflook**, **paprika** en **champignons** met de **helft van de oregano** en 1/2tl zout toe. Bak 5-6min tot de **groenten** zachter zijn.



5. Gehaktballetjes toevoegen

Roer de **gehaktballetjes** door de **groentesaus** en stort alles in een middelgrote ovenschaal.



3. Gehaktballetjes snijden

Snijd de **gehaktballetjes** doormidden.



6. Pot pie bakken

Rol het **deeg** zonder bakpapier over de **vulling**. Vouw de randjes over de ovenschaal of snijd ze weg (je kunt de restjes ter decoratie gebruiken). Prik het **deeg** in. Bak de **pot pie** 15-17 in de oven tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.