

DINNERLY



Feest x2: Hartige stoofvlees-pastei met een salade van peer en knolselderij



30-40min



2 personen

Het is feest, feest, feest! En dat betekent prachtige maaltijden om te delen met vrienden en familie. Zoals dit hartige feestmaal: een zelfgemaakte pastei met mals runderstoofvlees en mooie groenten, verstopt onder knapperig bladerdeeg. Daarbij serveer je een verrassende en originele salade van zoete peer, geraspte knolselderij en lollo rossa-sla. Laat het feest maar losbarsten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rollen bladerdeeg ¹
- 1 kleine knolselderij ⁹
- 2 wortels
- 20g verse kruidenmix: oregano, platte peterselie en tijm
- 2x runderstoofvlees
- 2 peren
- 100g lollo rosso

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ¹⁰
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker

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

KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

gluten (1), selderij (9), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 876kcal, vet 53.2g, koolhydraten 67.9g, eiwit 23.4g



1. Deeg voorbakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200° hetelucht). Rol 1 rol **bladerdeeg** uit en leg 'm in een middelgrote ovenschaal. Druk de bodem en zijkanten goed aan en laat aan de randen een stukje overhangen. Pak een vork en steek een paar keer in het **deeg**. Zet de schaal in de oven en bak het **deeg** 7-8min voor, tot het een beetje begint te rijzen.



2. Groenten bakken

Snij de **knolselderij** in kwarten en schil deze. Snij 2 **kwarten** in blokjes van ca. 1cm. Schil of schrob de **wortels**, snij ze in de lengte in vieren en snij dan overdwars in kleine blokjes. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **blokjes selderij** en **wortel** toe met de hele **takjes tijm** en **oregano**. Bak 4-6min en kruid dan flink met peper en zout.



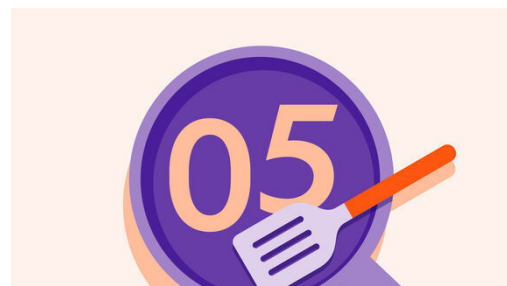
3. Stoofvlees opzetten

Bestuif de **groenten** met 1el bloem en meng goed. Voeg het **stoofvlees** toe met 50ml water en laat 2-3min borrelen, tot de **sous** mooi ingedikt is. Vis de **kruiden** eruit en breng de **sous** op smaak met een snuf peper en zout. Haal de pan van het vuur en laat even afkoelen. Snij de **peterselie incl. steeltjes** grof.



4. Pastei bakken

Vul het **voorgebakken deeg** met het **stoofvlees** en de **groenten**. Rol de **andere rol bladerdeeg** uit en leg over de ovenschaal. Druk de randen goed aan en snij met een mes twee spleten in het midden van het **deeg**. Bak de **pastei** 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin is.



5. Salade maken

Snij de **peren** in vieren, verwijder het klokhuis en snij het **vruchtvlees** in heel dunne repen. Rasp de **rest van de knolselderij** grof. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd en een snuf zout en suiker. Snij de **sla** grof en meng met de **peer**, **selderij**, **peterselie** en de **dressing**. Serveer de **pastei** met de **salade**.



6. Shiny shiny

Heb je nog een ei liggen? Die kun je gebruiken om het bladerdeeg **nóg glanzender** te maken. Klop het ei los met 1el water en bestrijk het deeg ermee voordat de pastei de oven in gaat. Dat ziet er mooi uit!