

DINNERLY



Hartige stoofvlees-pastei met een salade van peer en knolselderij



30-40min



4 porties

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rollen bladerdeeg ²
- 1 kleine knolselderij ¹
- 2 wortels
- 5g verse tijm
- 10g verse kruidenmix: oregano & platte peterselie
- 2x runderstoofvlees
- 2 peren
- 100g lollo rosso

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ³
- 1el bloem ²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

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

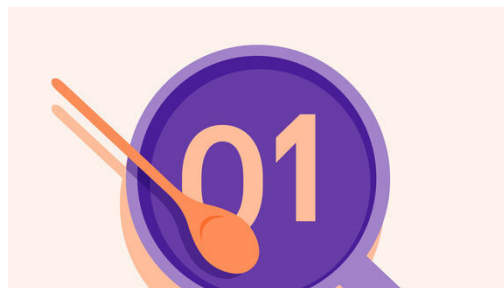
Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

Selderij (1), Gluten (2), Mosterd (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

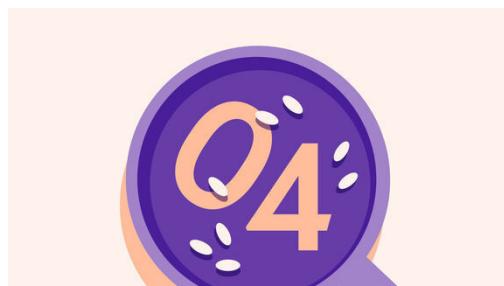
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 877kcal, vet 53.2g, koolhydraten 68.0g, eiwit 23.5g



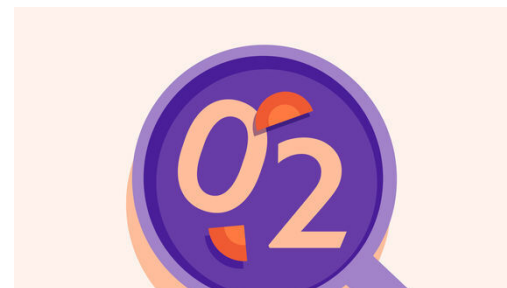
1. Deeg voorbakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200° hetelucht). Rol 1 rol **bladerdeeg** uit en leg 'm zonder papier 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.



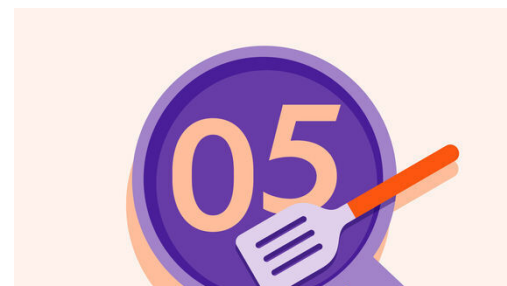
4. Pastei bakken

Vul het **voorgebakken deeg** met het **stoofvlees** en de **groente**. Rol de **andere rol bladerdeeg** uit en leg zonder papier 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.



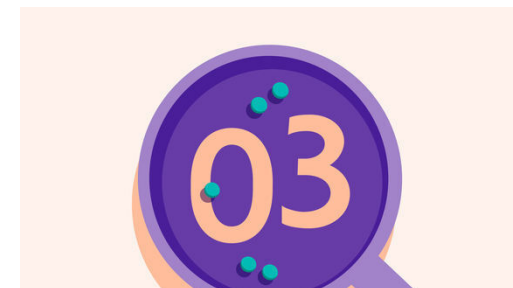
2. Groente bakken

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 op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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.



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**.



3. Stoofvlees opzetten

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



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!