

DINNERLY



Romige champignonstoofpot met krokante bladerdeegpunten



40-50min



2 personen

Vandaag komen al je stoofpotdromen uit, want romiger en smaakvoller dan dit champignongerecht kan bijna niet. Wist je dat champignons van nature een sterke umamismaak hebben? Dat gaat super samen met aromatische prei en knapperige wortel. Dip er krokante bladerdeegpunten in en geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g champignons
- 1 wortel
- 1 prei
- 1 beker slagroom⁷
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 blokje harde kaas^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

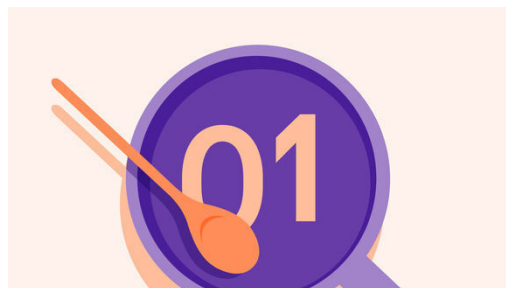
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

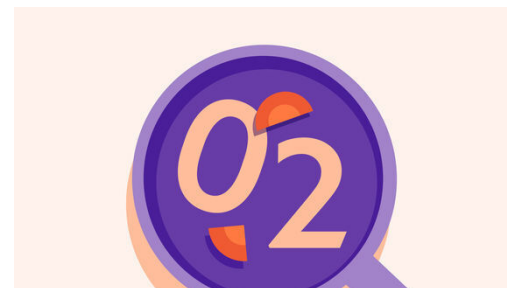
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1035kcal, vet 73.5g, koolhydraten 67.9g, eiwit 19.3g



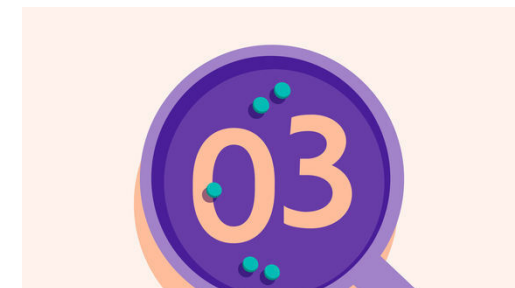
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in vieren). Schrob of schil de **wortel** en snij 'm in dunne plakken. Snij de **prei** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne repen. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **groenten** en knoflook 4-5min, tot ze zacht en lichtbruin worden.



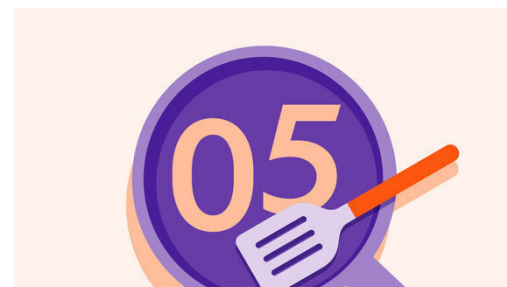
3. Stoofpot maken

Giet 50ml water en 2tl (wittewijn)azijn in de pan en schraap over de bodem om evt. aangebakken stukjes los te maken. Roer er 1el bloem door, voeg dan de **slagroom** en de **helft van het bouillonpoeder** toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de stoofpot 14-16min zachtjes koken.



4. Bladerdeeg bakken

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Snij het in **4 rechthoeken** en snij die vervolgens elk diagonaal doormidden, zodat er **8 driehoeken** ontstaan. Kruid het **deeg** met peper en zout en bak het 13-15min, tot het gerezen en goudbruin is.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn en roer het door de **stoofpot**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **stoofpot** in diepe borden, bestrooi met wat (versgemalen) peper en geef de **bladerdeegpunten** erbij.



6. Kruiden erbij?

Kun je bij al die heerlijke romigheid wel wat frisheid gebruiken? Versier je stoofpot dan met wat verse peterselie of tijm.