

DINNERLY



Fusion "pot pie" met currykruiden gevuld met prei en wortel



30-40min



2 personen

Ken je het fenomeen van de "pot pie"? Het is een Amerikaanse bereidingswijze waarbij je ingrediënten in een ovenschaal doet en bedekt met bladerdeeg. Dan bak je het geheel in de oven tot de groente zacht en mals zijn, en het bladerdeeg goudbruin en knapperig. In dit recept combineren we deze smakelijke methode met Indiase currypasta om het geheel nog avontuurlijker te maken. Geniet ervan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 wortel
- 1 pakje korma currypasta
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 100g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 990kcal, vet 74.3g, koolhydraten 60.1g, eiwit 12.9g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Halveer de **prei** in de lengte en snij 'm in dunne repen. Schil of schrob de **wortel** en snij 'm in heel dunne plakjes.



2. Currygroente bereiden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **prei**, **wortel**, **currypasta**, ½tl zout en een snufje peper ca. 2min. Roer er 2tl bloem door en bak 30-60sec mee. Blus af met 50ml water en de **crème fraîche**. Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat ca. 7min zachtjes koken.



3. Pot pie maken

Doe de **currygroente met saus** in een middelgrote ovenschaal. Rol het **bladerdeeg** uit. Snij het **bladerdeeg** op maat zodat het de ovenschaal kan afdekken, en zorg dat er rondom ca. 2 vingers **deeg** uitsteekt. Snij het **deeg** evt. in meerdere stukken, als dat makkelijker is. Bedek de gevulde ovenschaal met het **deeg** en druk de randen goed dicht.



4. Pot pie bakken

Prik met een vork een paar keer in het **bladerdeeg**, zodat de lucht tijdens het bakken kan ontsnappen. Bak de **pot pie** 13-15min in de oven tot het **deeg** gerezen, goudbruin en knapperig is. **Tip:** als je nog **bladerdeeg** over hebt, kun je dit in een paar stukken snijden en op bakpapier meebakken. Lekker als snack, of om in de **pot pie** te dippen.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 1el azijn, 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Roer dit door de **sla**. Verdeel de **pot pie** over de borden en serveer met de **sla**.



6. Leg het in!

Ingelegde ui past heel goed bij de warme smaken van deze korma pot pie. En je hebt waarschijnlijk alles dat je nodig hebt al in huis! Snij een halve (rode) ui in dunne halve ringen. Meng 'm met 2el azijn, 1tl suiker, ½tl zout en 1-2tl kleingesneden rode peper of rode pepervlokken. Laat het mengsel 15-20min trekken en laat het dan uitlekken in een zeef.