



Romige groenteragout

onder knapperig bladerdeeg



30-40min



2 personen

De fijne groenteragout van vandaag is de definitie van comfortfood: verse champignons, prei, wortel en witte kool in een romige saus van crème fraîche. En als klap op de vuurpijl een knapperige topping van heerlijk bladerdeeg en geraspte kaas. Precies wat je nodig hebt als je zin hebt in een lekker geruststellende maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 wortel
- 200g wittekoolreepjes
- 250g champignons
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- keukenrasp
- aluminiumfolie

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.

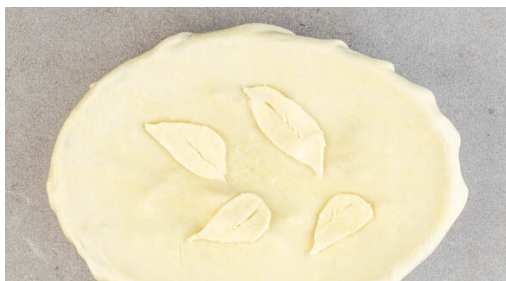
Voedingswaarde per portie

calorieën 991kcal, vet 68.2g, koolhydraten 67.3g, eiwit 20.6g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel** evt. en snijd in dunne plakjes.



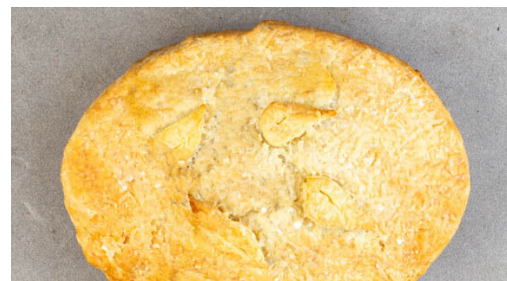
4. Bladerdeeg verdelen

Hevel de **groente** over in een middelgrote ovenschaal, laat evt. vrijgekomen vocht in de pan. Rol het **bladerdeeg** uit en leg het passend op de ovenschaal, vouw de randen om de schaal en snijd overhangend **deeg** af. **Tip:** snijd de **rest van het deeg** in mooie vormen en leg het op de **bladerdeegtopping**.



2. Groente bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **wittekoolreepjes**, de **prei** en de **wortel** 1-2min scherp aan. Borstel ondertussen de **champignons** schoon en snijd ze in plakjes. Voeg ze dan toe aan de pan en bak 1-2min mee.



5. Ragout bakken

Dek af met aluminiumfolie en bak de **ragout** ca. 10min in het midden van de oven. Verwijder de folie en bak nog 18-20min, tot het **bladerdeeg** goudbruin en knapperig is. Rasp de **kaas** fijn en verdeel 5min voor het einde van de baktijd over het **bladerdeeg**.



3. Crème fraîche toevoegen

Roer de **crème fraîche** en de **helft van het bouillonpoeder** door de **groente**. Breng op smaak met de **kruidenmix naar wens**. Leg een deksel op de pan en laat de **ragout** 6-7min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met peper en zout en evt. meer **bouillonpoeder**.



6. Peterselie hakken

Hak de **peterselie** grof. Serveer de **ragout** bestrooid met de **peterselie**.