

DINNERLY



Hartige strudel met pastinaak en prei met kaas, pruimenchutney en spinazie



ca. 30min



2 personen

Strudel hoort toch zoet te zijn? Doorgaans wel, maar bij Dinnerly houden we van experimenteren. Daarom presenteren we vandaag een hartige variant met lekkere pastinaak, prei, Italiaanse harde kaas en een kruidige pruimenchutney. Daarnaast maak je een snelle, romige saus en serveer je frisse spinazie. Ben jij ook benieuwd hoe dat gaat smaken? Vast geweldig!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 pastinaak
- 2 blokjes harde kaas ^{1,3}
- 100g babyspinazie
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ⁴
- 1 rol bladerdeeg ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 150ml melk ³
- bloem ²
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker

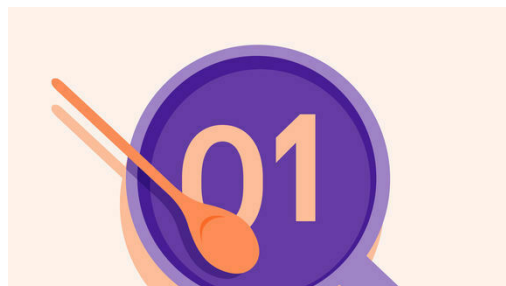
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3), Mosterd (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

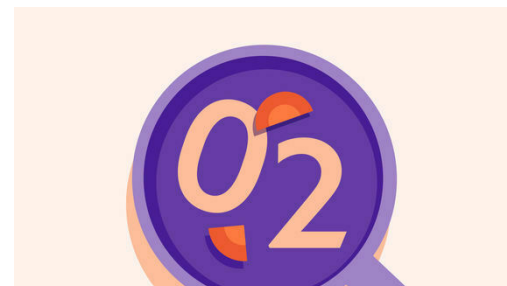
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1043kcal, vet 74.8g, koolhydraten 64.5g, eiwit 20.9g



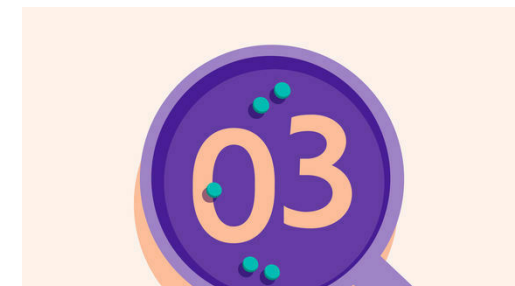
1. Groente voorgaren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Schil de **pastinaak** en rasp 'm grof. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** en **pastinaak** 3–4min, tot ze zachter worden.



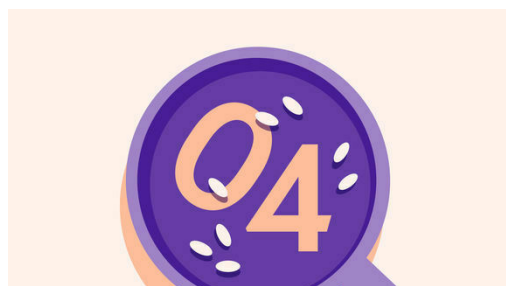
2. Vulling maken

Voeg de **helft van de spinazie** toe aan de koekenpan en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn. Kruid de **groente** met een snuf peper en zout. Rasp de **kaas** grof en meng de **helft van de kaas** en de **helft van de chutney** door de **groente**. Schep alles uit de pan en zet even opzij. De pan gebruiken we zo weer.



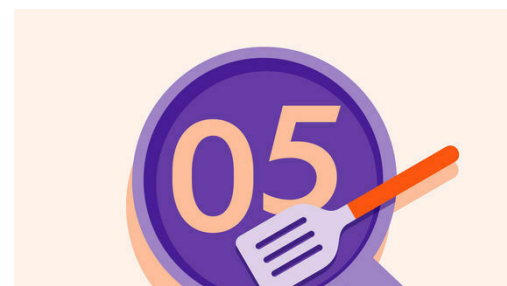
3. Strudel maken

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en snij elke rol overdwars in 2 stukken. Verdeel de **groentevulling** gelijkmatig over de onderkant van de stukken **deeg** en laat ca. 3cm vrij aan de zijkanten en ca. 5cm aan de bovenkant.



4. Strudel oprollen

Rol het **deeg** vanaf de gevulde kant op zodat er een rol ontstaat, en druk de uiteinden samen met een vork. Draai de **strudels** voorzichtig met de naad naar beneden, bestrijk elk met 1tl olijfolie, bestrooi met peper en zout en bak 12min in de oven. Strooi dan de **rest van de kaas** over de **strudels** en bak de **strudels** nog ca. 5min tot ze goudbruin zijn.



5. Saus en salade maken

Verhit opnieuw de pan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg ½el bloem en 150ml melk toe en meng goed. Breng kort aan de kook, haal van het vuur en kruid de **saus** met peper en zout. Meng de **rest chutney** met 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout en meng dit met de **rest van de spinazie**. Serveer de **strudels** met de **saus** en de **spinaziesalade**.



6. Een noot erbij?

Heb je nog een restje walnoten of zonnebloempitten liggen? Die kun je mooi kwijt in de spinaziesalade. Rooster ze kort in een droge koekenpan en strooi bij het serveren over de salade.