

DINNERLY



Vegan Britse "pie" met knolselderij en champignons in roomsaus



ca. 40min



2 personen

Een Britse "pie" is het toppunt van gezelligheid: lekkere groente sudderen in een romige saus onder een gouden bladerdeegdeksel. We vullen de pie vandaag met knolselderij, champignons en haverroom, voordat we hem in de oven zetten. Tijdens het bakken heb je tijd om de keuken op te ruimen, zodat je lekker lang kan tafelen zonder aan schoonmaken te denken!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stuk knolselderij¹
- 250g champignons
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 200ml haverroom
- 1 rol bladerdeeg²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el plantaardige boter
- 1el bloem²
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker

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

ALLERGENEN

selderij (1), gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 867kcal, vet 58.8g, koolhydraten 65.2g, eiwit 14.8g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Schil de **knolselderij** en snij in blokjes van 1-2cm. Borstel evt. de **champignons** en snij ze in plakjes van ca. 1cm dik. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



2. Groente bakken

Smelt 1el plantaardige boter in een middelgrote kookpan. Bak de **knolselderij** met een flinke snuf zout 3-4min op middelhoog vuur. Voeg de **champignons** en de knoflook toe en roerbak 1-2min mee. Leg een deksel op de pan en laat de **groente** ca. 3min stomen.



3. Saus maken

Roer de **kruidenmix** en 1el bloem door de **groente** en bak 1min mee. Giet de **haverroom** en 100ml water erbij, roer goed door en laat ca. 3min koken, tot de **saus** is ingedikt tot de consistentie van yoghurt – of nog iets dikker naar wens. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



4. Pie maken

Giet de **groente** en **saus** in een middelgrote ovenschaal en dek af met het **bladerdeeg**. Druk het **bladerdeeg** aan de randen goed aan en snij eventueel overtollig **deeg** eraf (zie ook **stap 6**). Steek een paar keer met een vork in het **bladerdeeg** zodat tijdens het bakken de hete lucht kan ontsnappen.



5. Pie bakken

Bak de **pie** 13-18min in de oven, tot het **bladerdeeg** goudbruin en knapperig is. Laat de **pie** kort afkoelen, snij dan in stukken en serveer.



6. Tip voor dippen

Het overtollige deeg dat je van de ovenschaal snijdt, hoeft je niet weg te gooien. Leg het deeg op bakpapier op een ovenrek en bak mee in de oven. En voilà, nu heb je een paar knapperige stukken om in de saus te dippen!