



Vegan "worstenbroodjes" in bladerdeeg

met selderij-appelsalade en uiendip



ca. 45min



2 personen

Een andere kijk op worstenbroodjes - een vegan versie! De linsenvulling smaakt heerlijk dankzij de salie, paprika en knoflook. Je serveert ze met een frisse salade van knolselderij, appel en verse peterselie en je doopt je in bladerdeeg verpakte lekkernijen in een smaakvolle uiendip. Als je hier niet vrolijk van wordt...

Wat je van ons krijgt

- 1 blik biologische linzen
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & salie
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 rol bladerdeeg²
- 2 pakjes kruidige pruimenchutney³
- 1 stuk knolselderij¹
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Als het recept niet vegan hoeft te zijn kun je ook gewone mayonaise gebruiken.

Allergenen

selderij (1), gluten (2), mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 962kcal, vet 56.7g, koolhydraten 84.3g, eiwit 19.6g



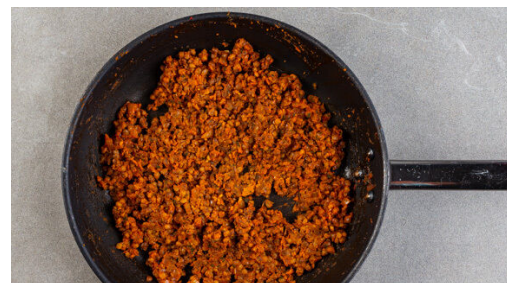
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Spoel de **linzen** af in een zeef met koud water en laat uitlekken. Pluk de **salieblaadjes** van de steeltjes en snijd ze fijn. Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Pel de **knoflook** en snijd ook fijn.



4. Worstenbroodjes bakken

Leg de **worstenbroodjes** met de vouwkant naar onder en met het bakpapier op een bakplaat. Snijd de bovenkant 5-6 keer in, zodat de damp kan ontsnappen. Bak de **worstenbroodjes** 20-25min in de oven, tot het **deeg** knapperig en goudbruin is.



2. Vulling maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en fruit de **ui** ca. 3min. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min mee. Neem de pan van het vuur en voeg de **linzen**, **salie**, de **helft van de tomatenpuree**, **½tl paprikapoeder** en een snuf peper toe. Prak de **linzen** lichtjes tot een kleverige massa. Breng op smaak met zout en evt. meer **paprikapoeder**.



5. Dressing maken

Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn en meng met 2el vegan mayonaise en 1el azijn. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



3. Deeg vullen

Rol het **deeg** met bakpapier uit en snijd het in **4 rechthoeken**. Verdeel over elke **rechthoek**, in het midden en in de lengte, **¼ van de linzenvulling**. Bestrijk de rand met wat water of (plantaardige) melk en vouw het **deeg** dicht over de **vulling**. Druk goed aan.



6. Dip en salade maken

Meng de **pruimenchutney** met 1el ketchup en voeg evt. wat water toe. Schil de **knolselderij**. Halveer de **appel** en verwijder het klokhuis. Rasp de **knolselderij** en de **appel** grof en meng met de **dressing**. Serveer de **vegan worstenbroodjes** met de **salade** en de **pruimenchutney**.