



Champignonstrudel met brie

en een salade van walnoten en spinazie



30-40min



2 personen

Knapperig bladerdeeg met een fijne vulling van romige brie, verse champignons en spinazie, plus een heerlijke winterse walnoot- en spinaziesalade. Wat wil je nog meer van een vegetarische wintermaaltijd?

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 5g verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 200g babyspinazie
- 1 stuk brie ²
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 rode ui
- 1 zakje sesam ³
- 25g walnoten ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁵

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- waterkoker
- bakkwast
- zeef of vergiet

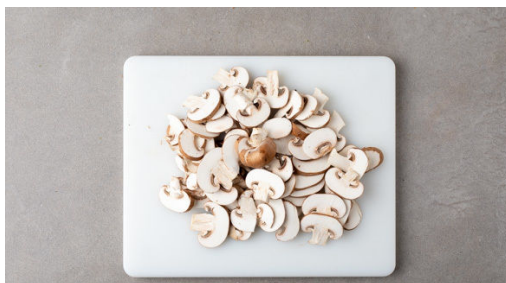
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Sesamzaad (3), Soja (4), Zwaveldioxide en Sulfiten (5), Noten (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

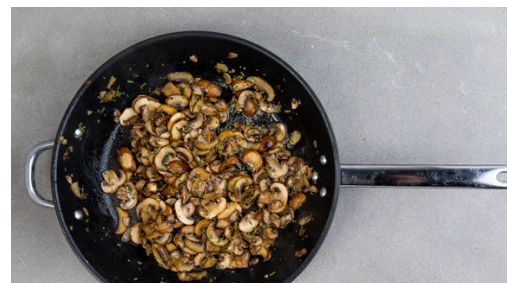
Voedingswaarde per portie

calorieën 1276kcal, vet 97.8g, koolhydraten 60.3g, eiwit 35.0g



1. Champignons snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Kook 1L water in een waterkoker. Snijd de **champignons** in plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** in 4-5min goudbruin.



2. Champignons kruiden

Pluk de **rozemarijnaaldjes** en hak ze fijn. Pel de **knoflook** en hak ook fijn. Voeg de **rozemarijn**, **knoflook** en de **helft van de tamari-sojasaus** toe aan de pan en bak nog 2-3min. Neem dan de pan van het vuur.



3. Spinazie voorbereiden

Doe ca. **2/3e van de spinazie** in een vergiet en schenk er het gekookte water over. Spoel af met koud water en knijp zo veel mogelijk vocht uit de **spinazie**. Snijd de harde randjes van de **brie** en snijd de **kaas** dan in dunne plakken. Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en snijd het in de breedte doormidden.



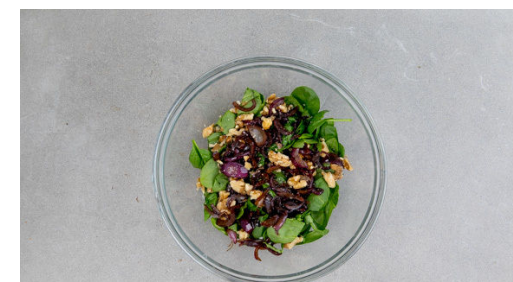
4. Strudel vullen

Verdeel de **spinazie** over **1 strook deeg**, laat een rand van ca. 1cm vrij. Verdeel de **champignons** en **brie** over de **spinazie**. Besprenkel de **deegrand** met water en bedek met de **2e strook deeg**. Vouw de randen dicht en bestrooi de **strudel** met het **sesamezaad**. Bak in ca. 20min goudbruin en gaar in de oven.



5. Ui karameliseren

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** 8-10min. Voeg 2el balsamicoazijn, 1el water en een snuf peper en zout toe en laat het geheel kort sudderen.



6. Salade maken

Hak de **walnoten** grof. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en laat kort afkoelen. Hak de **rest van de spinazie** grof en meng met de **walnoten** en de **gekarameliseerde ui**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **salade** met de **strudel**.