



Pizza "pot pie" met vegan gehakt

en tomatensaus met paprika en champignons



30-40min



2 personen

Soms is een smakelijke ovenschaal precies wat je nodig hebt. Zo'n maaltijd verwarmt niet alleen het lichaam, maar ook de ziel. Vandaag hebben we een fusion van twee onbetwiste comfortfood-winnaars: pizza en pot pie! Met een vulling van paprika, champignons en vegan gehakt in tomatensaus onder knapperig bladerdeeg.

Wat je van ons krijgt

- 2 paprika's
- 250g champignons
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 200g vegan gehakt ²
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 blik gehakte tomaten
- 1 rol bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Voor een extra mooi resultaat kun je het deeg voor het bakken met een beetje (plantaardige) melk bestrijken.

Allergenen

Gluten (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1010kcal, vet 57.2g, koolhydraten 91.9g, eiwit 30.5g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Schrob evt. de **champignons** en snijd ze doormidden – de grotere in vieren. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** fijn en hak fijn.



4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** en ½tl suiker toe aan de koekenpan en laat de **saus** 2-3min zachtjes koken. Proef of je peper en zout en evt. nog wat suiker wil toevoegen.



2. Vegan balletjes maken

Rol met vochtige handen het **vegan gehakt** tot balletjes ter grootte van walnoten. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **balletjes** in 3-5min rondom goudbruin. Schep uit de pan en zet opzij.



5. Balletjes toevoegen

Halveer de **balletjes**, roer ze door de **saus** en giet het geheel in een middelgrote ovenschaal.



3. Groente bakken

Verwarm ½el olijfolie in dezelfde koekenpan en voeg de **ui**, **knoflook**, **paprika**, **champignons**, de **helft van de Provençaalse kruiden** en ½tl zout toe. Roerbak 5-6min.



6. Pizza pot pie bakken

Rol het **deeg** zonder bakpapier over de **vulling**. Vouw de randjes over de ovenschaal of snijd ze weg (je kunt de restjes ter decoratie gebruiken). Prik het **deeg** een paar keer in met een vorm en bak de **pizza pot pie** 15-17min in de oven tot het deeg goudbruin en knapperig is.