



Pot pie met borlottibonen

en sojaroom met bladerdeeg



ca. 30min



2 personen

De pot pie is een typisch Amerikaans gerecht, dat vaak wordt meegenomen naar potluck dinners, verjaardagen, begrafenissen of het verwelkomen van nieuwe burens. Het is comfortfood ten top en je kunt er ook nog eens eindeloos mee variëren. De meeste pot pies bevatten kip of vlees, maar deze variant bewijst dat het ook heel goed zonder kan.

Wat je van ons krijgt

- 1x kastanjechampignons
- 1 blik borlottibonen
- 1x mosselgroenten ⁹
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 pakje sojaroom ⁶
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje edelgistvlokken
- 1 rol bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1028kcal, vet 55.5g, koolhydraten 98.0g, eiwit 28.5g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **champignons** in vieren. Giet de **bonen** af in een zeef en spoel ze met koud water.



2. Groenten bakken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **champignons**, **mosselgroenten** en **Provençaalse kruiden** toe, leg een deksel op de pan en bak zo 3-4min tot de **groenten** zacht zijn. Voeg de **bonen** toe en roer 1el bloem door de **groenten**. Breng op smaak met peper en zout.



3. Vulling maken

Voeg de **sojaroom**, het **bouillonpoeder** en 100-150ml water toe en roer door. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 5min sudderen tot de **roomsaus** wat is ingedikt.



4. Pie voorbereiden

Roer de **edelgistvlokken** door de **groentevulling** en breng op smaak met peper en zout. Hevel de **groenten** over naar een ovenschaal.



5. Deeg verdelen

Rol het **deeg** over de **pasteivulling**. Snijd het teveel aan **deeg** af, snijd het in repen en draai ze in elkaar. Schik de **deegsliert** langs de rand. Snijd een kruisje in het midden van het **deeg**, zodat de stoom kan ontsnappen. Je kunt het **deeg** evt. met een losgeklopt ei of een beetje melk bestrijken voor extra glans.



6. Pot pie bakken

Bestrooi het **deeg** met peper en zout en bak de **pot pie** in 15-20min goudbruin in de oven. Laat voor het serveren iets afkoelen.