



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

- 1x kastanjechampignons
- 5g verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1x babyspinazie
- 1 stuk brie ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 rode ui
- 1 zakje walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

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

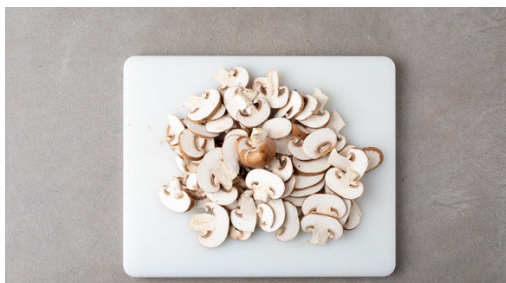
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

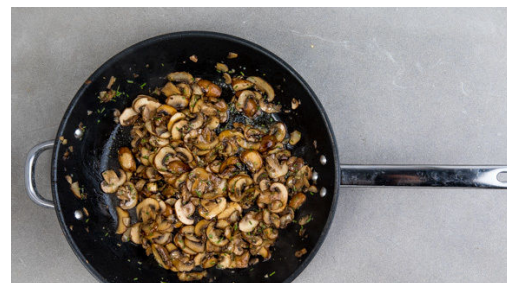
Voedingswaarde per portie

calorieën 1023kcal, vet 71.6g, koolhydraten 59.9g, eiwit 30.1g



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 **rozemarijnnaldjes** en hak ze fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg de **rozemarijn**, **knoflook** en de **helft van de 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** in dunne plakken. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in de breedte doormidden.



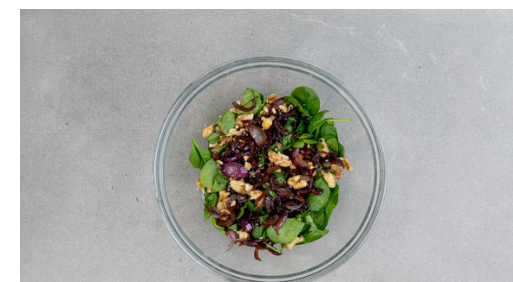
4. Strudel vullen

Verdeel de **spinazie** over **1 strook deeg** en laat daarbij 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 **sesamzaad**. Bak in ca. 20min goudbruin en gaar in de oven.



5. Ui karameliseren

Pel, halveer en snijd de **ui** in 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 zout en peper toe en laat het geheel even sudderen.



6. Salade maken

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 2-3min in een kleine droge koekenpan. Schep de **noten** uit de pan en laat ze wat afkoelen. Hak de **rest van de spinazie** grof en meng met de **walnoten** en de **gekarameliseerde ui**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de **salade** met de **strudel**.