



Vegan pot pie met borlottibonen

met bladerdeeg en romige saus



ca. 30min



2 personen

Een verwarmende pot pie is gewoon onweerstaanbaar lekker! Het laat ook zien dat de veganistische keuken net zo veelzijdig en vullend kan zijn als de oude klassiekers. Dankzij de romige sojaroomb, aromatische gistvlokken en een pittig kruidenmengsel zijn zowel de smaak als de textuur van de hartige groente- en bonenvulling met champignons perfect.

Wat je van ons krijgt

- 1x kastanjechampignons
- 1 blik borlottibonen
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 wortel
- 1x preiringen
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 pakje sojaroomb ⁶
- 1 zakje groentebouillonpoeder ⁹
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 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 of vergiet

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 1006kcal, vet 55.7g, koolhydraten 87.9g, eiwit 29.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Borstel de **champignons** schoon en snijd ze in vieren. Spoel de **bonen** in een zeef met koud water en laat ze uitlekken. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en snijd in kleine blokjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne plakjes.



4. Pie voorbereiden

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



2. Groenten bakken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **champignons**, de **bleekselderij**, de **wortel**, de **preiringen** en de **Provençaalse kruiden** toe. Laat afgedekt ca. 3-4min garen tot de **groenten** zacht zijn. Voeg de **bonen** toe, breng op smaak met zout en peper en roer er 1el bloem door.



5. Deeg verdelen

Rol het **deeg** uit over de **vulling** en snijd de randen bij. Snijd het teveel aan **deeg** 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.



3. Vulling maken

Blus de **groenten** af met de **sojaroomb** en 100-150ml water. Roer de **groentebouillon** erdoor. Dek af, breng aan de kook en laat ca. 5min sudderen tot de **saus** iets is ingedikt.



6. Pot pie bakken

Bestrooi het **deeg** met peper en zout en bak de **pot pie** 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin en gaar is.