



Pizza pot pie met vegan balletjes

en tomatensaus met paprika en champignons



30-40min



2 personen

Zelfs in de zomer is een smakelijke ovenschaal soms precies wat je nodig hebt. Want ja, het verwarmt niet alleen het lichaam, maar ook de ziel. Vandaag hebben we een fusie van twee onbetwiste comfortfood-winnaars: pizza pot pie! Met een vulling van paprika, champignons en vegan gehaktballetjes in tomatensaus onder knapperig bladerdeeg.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 250g champignons
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 pakje vegan gehaktballetjes ⁶
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 blik tomatenblokjes
- 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 met een beetje plantaardige melk bestrijken.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 939kcal, vet 55.0g, koolhydraten 80.7g, eiwit 24.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Boen de **champignons** schoon en snijd ze doormidden of in vieren. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** en 1/2tl suiker toe aan de koekenpan en laat de **saus** 2-3min zachtjes koken. Proef of je nog zout, peper en suiker wil toevoegen



2. Vegan balletjes snijden

Snijd de **vegan balletjes** doormidden. 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

Roer de **balletjes** door de **saus** en giet het geheel in een middelgrote ovenschaal.



3. Groenten bakken

Doe 1el olijfolie in dezelfde koekenpan en voeg de **ui**, **knoflook**, **paprika**, **champignons**, de **helft van de Provençaalse kruiden** en 1/2tl zout toe. Roerbak het geheel 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** in en bak de **pizza pot pie** 15-17min in de oven tot het deeg goudbruin en knapperig is.