



## Paddenstoelenpastei

met een smeuiġe aardappelpuree

Vandaag staat er een heerlijke ovenschotel op het menu. Een pastei is een ragout met een 'dakje.' Dit kan een dakje zijn van bladerdeeg of van een puree. De ragout maken we met verschillende soorten paddenstoelen. Je kunt voor de pastei één grote ovenschaal gebruiken of per persoon een eigen schaalje.

40 min | 687 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	g	250	500	750	1000
Roomkaas	g	100	125	150	200
Prei	st	0.5	1	1	2
Champignons	g	100	200	300	400
Oesterzwammen	g	100	200	300	400

*zelf toevoegen:*

Bouillon	ml	200	400	600	800
Bakolie	el	0.5	0.5	1	1
Roomboter	g	20	40	60	80
Meel	g	20	40	60	80
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bereid de bouillon.
2. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels en kook in 20 minuten gaar. Giet het water af, maar bewaar een beetje kookvocht. Stamp een puree met het kookvocht en 1/3 van de roomkaas. Maak op smaak met peper en zout.
3. Snijd intussen de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Veeĝ de paddenstoelen schoon en snijd of scheur klein. Verhit olie in een bakpan en bak de paddenstoelen en prei 5-7 minuten op een middelhoog vuur.
4. Smelt de roomboter in een ruime kookpan en roer het meel erdoor. Zo krijg je een roux. Laat het op een zacht vuur gaar worden. Het is gaar als de roux een beetje zanderig aanvoelt. Voeg nu met een garde de bouillon toe en breng al roerend aan de kook. Je krijg dan een dikke, romige saus. Roer de rest van de roomkaas en groenten door de saus, voeg eventueel extra water toe. Proef en breng op smaak met zout en peper.
5. Doe de paddenstoelenragout in een ovenschaal en verdeel de aardappelpuree erover. Plaats nog 10 minuten in de voorverwarmde oven en zet eventueel de laatste minuut de ovengrillstand aan.

*Tip: Strooi een klein beetje paneermeel op het laatst op het 'dakje'. Zo krijg je een extra knapperig laagje!*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

