



Gevulde woudbollen met venkel

in een romige portobella blauwe kaas-ragout

Weet je nog van vroeger? Van die bladerdeegbakjes met ragout? Ik was er gek op als kind, maar nu maken we een iets culinairdere versie: met portobella, venkel en blauwe kaas. Uitgesproken, zacht en romig. Smullen maar!

20 min | 623 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
Woudbollen	<i>st</i>	1	2	3	4
Venkel	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Ui	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Portabella	<i>st</i>	1	2	3	3
Blauwe kaas	<i>g</i>	50	75	100	150
Zure room	<i>ml</i>	30	60	90	125
Walnoten	<i>g</i>	15	25	40	50
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Tijm	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
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 tot 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de bovenkant van de woudbollen en hol ze uit. Bewaar het broodkruim. Besprenkel de broodjes met water en bak 4-5 minuten in de hete oven.
2. Was de venkel, verwijder het groen en snijd heel klein. Pel de ui en snijd in stukjes. Snijd de portabella in kleine stukken.
3. Verhit olie (of boter) in een bakpan en bak de venkel, portabella en ui zacht in circa 10 minuten. Breng op smaak met tijm, zout en peper. Voeg de zure room toe en een klein scheutje vocht (water of melk). Verbakkel de blauwe kaas erover (bewaar wat voor garnering) en laat smelten op een laag vuur. Proef en breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd intussen het broodkruim heel klein, hak de walnoten grof en meng met het broodkruim. Verhit olie in een bakpan en bak het noten-broodkruim krokant. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep het venkel-blauwe kaas mengsel in de broodjes (als niet alles past, serveer je de rest in een apart bakje) en schep daar bovenop een beetje van het kruim. (Of serveer alles los) Plaats nog een paar minuten in de hete oven en strooi vlak voor het serveren het overgebleven kruim erover.

Tip: Heb je blauwe kaas over? Heerlijk voor op een kaasplankje. Je kunt ook het brood apart serveren en lekker dopen!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

