



Hoofdgerechten

Lentestoofpotje met bladerdeegdakje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram krielaardappelen (gehalveerd)
1 ui (gesnipperd)
1 wortel (in blokjes)
2 stengels selder (in blokjes)
1 prei (in ringen)
1 venkel (klein, fijngesneden)
2 eetlepels bloem
700 milliliters groentebouillon
150 gram erwtjes (diepvries)
120 gram groene asperges (punten)
2 theelepels mosterd
80 milliliters witte wijn (droge)
1 eetlepel tijm (verse blaadjes)
2 takjes dragon
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 eierdooier (losgeklopt)
olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Blancheer de aardappelen in licht gezouten water. Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan en fruit hierin de ui met de prei. Voeg de wortelen, selder en venkel toe. Kruid met peper en zout. Laat op een laag vuur sudderen tot de wortelen beetgaar zijn. Blus met de wijn en laat verdampen.

Voeg de bloem al roerend toe. Doe er de bouillon en mosterd bij en laat goed doorwarmen. Zet het vuur uit. Schep er de aardappeltjes, erwtjes en aspergepunten onder. Breng op smaak met de tijm en de dragon.

Schep alles in een ingevette, ronde ovenschaal. Rol het bladerdeeg uit en leg bovenop de ovenschaal. Maak met een scherp mes een kleine inkeping in het midden, om de stoom te laten vrijkomen. Duw de randen aan met een vork. Besmeer met het deeg met de losgeklopte eidooier. Zet minstens 25 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

