

VOL-AU-VENT MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Lightly
Roasted Pieces

100 g groene aspergetips

100 g erwten

100 g gemengde
seizoenschampignons

600 ml groentebouillon (eventueel
iets meer)

60 g bloem

75 ml plantaardige room

50 g plantaardige boter (room)

zout en peper

 6 PORTIES

 35 MIN

 GEMIDDELD

Ontdek onze heerlijke veggie vol-au-vent met onze Lightly Roasted Pieces van Garden Gourmet!

BEREIDING

1.

Kook de erwten en aspergepuntjes een paar minuten in kokend gezouten water tot ze gaar en krokant zijn. Giet ze af in een vergiet en spoel ze kort af met koud water om te gaar worden te voorkomen. Verwarm de oven voor op 160°C.

2.

Laat de boter op laag vuur een paar minuten smelten en "borrelen", maar zonder te kleuren. Haal de pan van het vuur en roer de bloem er met een spatel doorheen. Kook de roux ongeveer 2 minuten op laag vuur, onder voortdurend roeren.

3.

Voeg de helft van de bouillon toe en breng aan de kook, onder regelmatig roeren. Het mengsel begint zich te binden tot een stijve saus. Voeg de rest van de bouillon toe, breng aan de kook en laat een paar minuten zachtjes koken. Bak de Lightly Roasted Pieces en de champignons enkele minuten in een pan met een beetje olie. Breng op smaak met zout en peper.

4.

Giet de Lightly Roasted Pieces en champignons bij de stoofpot en voeg indien nodig meer bouillon toe als de stoofpot te dik is. Verwarm de bakvormen in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd het kleine "deksel" eraf.

5. Garneer

Verwarm de asperges en erwten opnieuw en breng op smaak met een beetje zout, peper en een beetje boter. Giet de hete stoofpot in de bakvormen en plaats de deksels erop. Garneer met aspergepuntjes, doperwten en paarse waterkers.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**