

INGREDIËNTEN

1 Pakket Garden Gourmet Filetstukjes
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



Gebakje van bladerdeeg met een romige saus zorgt voor een feestelijk hapje. Geniet van de magie van plantaardig koken!

BEREIDING

1. Kook de erwten

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. Om de boter te smelten

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. bak de stukken filet bruin

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 stukken filet en de champignons enkele minuten in een pan met een beetje olie. Breng op smaak met zout en peper.

4. verwarm het deeg

Giet de stukjes 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](https://gardengourmet.be/nl)