

INGREDIËNTEN

1 pot Voie Gras 180gr

8 tot 12 koolsoorten (kant-en-klaar of zelfgemaakt)

3 eetlepels uienchutney (klaar voor gebruik)

50 g waterkers

5 g Kleine slablaadjes om te garneren



6 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Maak je klaar om jezelf te verwennen met dit heerlijke bladerdeeg gevuld met Voie Gras, een perfecte traktatie voor de eindejaarsfeesten!

BEREIDING

1. Presentatie

Snijd de kool in de lengte door. Vul met een stukje Voie Gras, schep er een beetje chutney op en versier met waterkers. Schik op een bord en voeg eventueel nog blaadjes sla toe ter decoratie.

2. Bereid het deeg voor

Breng een mengsel van water, melk en boter in een pan aan de kook. Klop de eieren los in een maatbeker. Haal de pan van het vuur en laat even staan. Voeg vervolgens onmiddellijk de gezeefde bloem toe met een spatel. Zet de pan op een laag vuur en roer het mengsel ongeveer 1 minuut met de spatel, totdat zich een dun laagje op de bodem van de pan vormt.

3. Bereid de Roux voor

Doe de roux in een deegkom en laat afkoelen. Voeg vervolgens 4 eieren toe om een stevig deeg te verkrijgen dat gemakkelijk uit de lepel vloeit. Giet het beslag in een spuitzak met een middelgrote ronde spuitmond. Vorm op een bakplaat bedekt met bakpapier "doppen" ter grootte van kroonkurken, met een onderlinge afstand van 5 cm. Bak de kool in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 20 minuten, tot het goudbruin en gaar is.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)