

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Filetstukjes
100 gram groene asperges
100 g erwten
100 g gemengde seizoenschampignons
600 ml groentebouillon (eventueel wat extra)
60 g bloem
75 ml plantaardige room
50 g plantaardige (room)boter
zout en peper



Vier het met onze gebakjes met veganistische filetstukjes! Het bladerdeeg met romige saus zorgt voor een feestelijke traktatie. Geniet van de magie van plantaardig koken!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de erwten

Kook de erwten en aspergepunten in kokend gezouten water gedurende een paar minuten tot ze knapperig 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. Smelt boter

Laat de boter op laag vuur een paar minuten smelten en "uitborrelen", maar laat niet kleuren. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor met een spatel. Laat de 'roux' op laag vuur ongeveer 2 minuten 'koken', onder voortdurend roeren.

3. bak de stukjes filet bruin

Voeg de helft van de bouillon toe en breng aan de kook, roer regelmatig. Het mengsel begint zich te binden tot een stevige saus. Voeg de rest van de bouillon toe, breng aan de kook en laat een paar minuten zachtjes koken. Bak de filetstukken en de champignons enkele minuten in een koekenpan met een beetje olie. Breng op smaak met zout en peper.

4. verwarm het deeg

Schep de stukjes en champignons door de ragout en voeg indien nodig meer bouillon toe als de ragout te dik is. Verwarm de bakvormen in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking en knip het kleine "deksel" uit.

5. Garneer

Verwarm de asperges en erwten en breng op smaak met wat peper en zout en wat boter. Schep de goed warme ragout in de deegpannen en plaats de deksels erop. Garneer met de aspergepuntjes, doperwtjes en paarse tuinkers.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)