

Bladerdeeg met Chunky Gesauteerde Wortelen



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

800 g Ardo Chunky gesauteerde wortelen

400 g Ardo Kleine Brusselse spruitjes

400 g Ardo Pastinaak met honing

500 g Ardo Zoete aardappelpuree

20 g Ardo Provençaalse kruidenmix

1 vel bladerdeeg 60&40

Olijfolie

1 dl room

30 g honing

100 g boter

Nootmuskaat

Peper en zout

Bereidingswijze

1. Maak rechthoekige bladerdeegbodems en bak ze in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.
2. Verwarm de zoete aardappelpuree met de room en 50 g boter. Breng op smaak met peper en zout.
3. Breng de chunky gesauteerde wortelen op smaak met peper, zout, honing, olijfolie en de Provençaalse kruidenmix.
4. Bak samen met de pastinaak met honing 10-12 minuten in de oven op 180-200°C.
5. Bak de Brusselse spruitjes in een pan met de rest van de boter, peper, zout en wat nootmuskaat.
6. Laat alle ingrediënten afkoelen.
7. Vul het bladerdeeg met de zoete aardappelpuree en presenteer de groenten er bovenop.
8. Perfect voor afhaalmenu's of evenementencatering.

Allergenen

Milk

Gluten



We preserve nature's gifts