

# OVENSCHOTEL MET PREI EN CHAMPIGNONS

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2 PERSONEN

- 1 dikke prei
- 250 g (kastanje)champignons
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 mespunt kerriepoeder
- 1 tl tijmblaadjes
- 2 eieren
- ½ bakje of ca. 100 g Paturain quisine
- scheutje olijfolie om in te bakken
- peper en zout
- 4 plakjes diepvries bladerdeeg (of een rol vers)

### OOK NODIG

- ovenschaal

### BEREIDINGSTIJD

Voorbereiden: ca. 20 minuten  
Bereiden: 30 minuten (incl. oventijd)

## BEREIDING

Laat het bladerdeeg ontdooien (liefst in de koelkast). Maak de prei en champignons schoon. Halveer de prei eerst in de lengte, laat de wortelaanzet eraan zitten, dan valt hij niet uit elkaar. Spoel nu al het zand weg tussen de bladeren en snijd in halve ringen. Snijd de champignons in plakjes. Snipper de ui en de knoflook.

Verwarm de oven voor op 225°C (of 210°C hetelucht).

Verhit een scheutje olie in een ruime wokpan of hapjespan. Smoor hierin de ui en knoflook tot ze glazig zijn. Voeg dan de prei en champignons toe en ook de kerrie en de tijm. Bak tot de groenten geslonken zijn (5-10 minuten) en schep regelmatig om, zodat ze niet aanbranden.

Klop de roomkaas met de eieren los. Voeg dit mengsel toe als de groenten bijna gaar zijn. Meng goed en proef op smaak. Voeg eventueel nog peper en zout toe. Zet apart en laat afkoelen tot lauwwarm.

Haal het bladerdeeg uit de koelkast en snijd elk plakje in vieren. Ik gebruikte een radertje hiervoor maar met een mes gaat het natuurlijk ook prima. De truc is om het mes door het deeg te "drukken" in plaats van trekken of snijden. Op die manier rijst het mooier.

Schep het groentemengsel in een passende ovenschaal en vlecht met het bladerdeeg een raster. Elk motief is prima natuurlijk, zolang je maar wat openingen in het deeg laat waardoor overtollig vocht kan ontsnappen. Kwast het deeg in met een beetje olijfolie of wat losgeklopt ei.

Zet de schotel in het midden van de voorverwarmde oven en bak ongeveer 15-20 minuten tot de groenten door en door warm zijn en het bladerdeeg fluffy en goudbruin.

Haal de schaal uit de oven en laat ca. 5 minuten rusten.