KIKKOMAN

# Champignon-bladerdeegpastei

totale tijd **120 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **45 min.** kooktijd **60 min.** kooktijd

## INGREDIËNTEN

**4 porties**

| | |
|---|---|
| **1 el** | olie |
| **500 g** | gehakte kastanjechampignons |
| **1** | rode ui, in ringen gesneden |
| **3** | tenen gehakte knoflook |
| **150 g** | voorgekookte gehakte kastanjes |
| **100 g** | spinazie |
| **2 el** | Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus |
| **1 el** | gehakte salie |
| **0,25 tl** | peper |
| **375 g** | vers bladerdeeg |
| | Een klein beetje melk |

## VOORBEREIDING

**Stap 1**

Doe de olie in een grote pan op matig vuur en voeg dan de champignons en uien toe. Bak ze ongeveer 10 minuten tot het vocht verdampt is. Roer knoflook, kastanjes, spinazie, sojasaus, salie en peper erdoor. Laat het geheel nog 4 minuten gaar worden en roer daarbij regelmatig.

**Stap 2**

Laat het groentemengsel afkoelen. Leg het vervolgens op vershoudfolie en vorm een dikke, stevige rol. Zet deze dan 1 uur lang in de koelkast.

**Stap 3**

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed de bakplaat met bakpapier.

**Stap 4**

Rol het bladerdeeg uit en haal de vulling uit de folie. Doe de vulling op het bladerdeeg en bestrijk de randen van het deeg met water. Vouw het deeg om de vulling, snijd overtollige stukken deeg af en druk de uiteinden op elkaar.

**Stap 5**

Leg de gevulde deegrol op de bakplaat met de ‘naad’ naar beneden. Maak met een scherp mes inkepingen in het deeg.

**Stap 6**

Bestrijk het bladerdeeg met melk, plaats het in de

oven en bak het gedurende 30 minuten tot het deeg een goudbruine kleur heeft.