



## Seitan-stoofpie

Bij het eten van deze pie dwalen mijn gedachten altijd een beetje af naar vroegere tijden en waan ik me in een oude burcht aan een feestelijk banket. De aromatische groenten smaken verrukkelijk bij de seitan, de kruiden en wijn binden alle smaken samen. En wie houdt er nou niet van zo'n lekker bladerdeegdakje...

### Ingrediënten

voor ca. 4 personen

- 75 g plantaardige boter om in te bakken + extra om mee in te vetten
- 350 g seitan in grove stukken gesneden of gescheurd, vocht opgevangen
- 250 g kastanjechampignons, schoongeborsteld en in kwarten
- 2 winterpenen, geschild en in schuine stukken
- 1 grote rode ui, gepeld en verticaal in partjes
- 1 prei, gewassen en in schuine ringen
- 1/4 knolselderij, geschild en in blokjes 3 el bloem
- 150 ml wijn (droge witte of rode, net wat je nog open hebt staan)
- 200 ml groentebouillon of de opgevangen seitanbouillon
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 3 laurierblaadjes
- 1 kaneelstokje
- 7 plakjes bladerdeeg, ontdooid

### Extra benodigheden

Ovenschaal, ca. 18 x 26 cm

### Bereidingswijze

Verhit de boter in een grote braadpan en bak de seitanstukjes aan. Voeg de kastanjechampignons toe en bak ze even mee op hoog vuur, tot ze mooi bruin gebakken zijn. Voeg de wortel, rode ui, prei en knolselderij toe en bak alles mee. Strooi de bloem over de groenten en bak ook deze even mee. Blus af met de wijn en voeg vervolgens het opgevangen seitanvocht, de knoflook, laurierblaadjes en het kaneelstokje toe. Schep alles goed om zodat er een mooie gebonden stoof kan ontstaan. Leg het deksel op de pan en laat ca. 20 minuten zachtjes stoven. Verwijder daarna het kaneelstokje en de laurier.

Verwarm intussen de oven voor tot 200°C (heteluchtfunctie met onder- en bovenwarmte). Schep de stoofpot in een ruime ovenschaal. Vet de randen eerst een beetje in met wat plantaardige bakboter. Maak een lap van zes bladerdeegplakjes en leg dit als een dakje over de stoofpot. Maak een gaatje in het midden zodat eventuele lucht kan ontsnappen. Gebruik het overgebleven plakje bladerdeeg om versiering uit te snijden, bijvoorbeeld blaadjes, bloemetjes of sterren. Plak ze op het bladerdeeg. Zet de pie in de oven en bak in ca. 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar. Tip: lekker met de aardappelgerechten zoals puree of geroosterde aardappels.



Alle recepten zijn afkomstig uit het boek Very Merry Vegan December van Maartje Borst. Foto's door Lisette Kreisler.

