



Kerstdiernee

Hoofdgerecht: Hoge Veg-taart

Zin in een echte Engelse Pie? Dit fort van heet-water-deeg zit tjokvol met een sappige vulling van hartige groenten, shrooms en krokante tofu. Serveer met aardappelpuree en/of groene salade. Een lekker bruinbierdje zou niet misstaan.

Voor 4-6 personen

Ingrediënten

- 300 g + 2 el bloem
- 150 ml heet water (net van de kook af)
- 90 g plantaardige bakboter
- 1 afgestreken tl zout
- olie om in te bakken
- 1 blok tofu van 300 g, drooggedept en in blokjes
- 400 g champignons, in vieren
- 1 grote prei, fijngesneden
- 1 teen knoflook, grof gehakt
- 200 ml bier
- 3 el shoyu of sojasaus (géén ketjap)
- versgeraspte nootmuskaat naar smaak
- versgemalen zwarte peper en zout naar smaak
- 1 tl gedroogde tijm
- scheutje plantaardige melk

Instructies

Verwarm de oven voor op 185 graden. Doe het hete water in een pan en smelt daarin de boter. Voeg bloem en zout toe. Roer tot het samenkomt en kneed met je handen (yes, dit is heet, dus wees even stoer) heel kort tot er een mooi gelijkmatig deeg ontstaat. Bekleed een bakvorm met het deeg (je hoeft de bakvorm niet in te vetten). Houd wat van het deeg achter om de pie later mee af te dekken. Verhit vervolgens een flinke plens olie in een koekenpan op hoog vuur. Voeg de tofu toe en bak flink aan, tot deze een lichtbruin korstje krijgt. Haal de blokjes uit de pan, en voeg zonodig nog wat extra olie toe aan de pan. Bak nu de champignons ook flink aan. Ze moeten mooi goudbruin worden. Voeg vervolgens de prei toe en bak even mee. Doe de tofu terug in de pan. Voeg bloem toe en bak nog kort door. Voeg vervolgens knoflook, bier en shoyu toe. Laat even goed doorkoken zodat het vocht indikt. Breng op smaak met de kruiden.

Doe het groentemengsel over in de deegkorst. Rol het achtergebleven stuk deeg uit en dek de pie ermee af. Maak er wat moois van! Bestrijk het deeg met wat plantaardige melk voor een lekker shiny effect en bak in ca. 45-55 minuten goudbruin en gaar.



Dit menu komt uit de stoere database van www.maneatplant.com. Een platform dat een voortvloeijsel is uit het kookboek MAN.EAT.PLANT van fotograaf Lisette Kreischer en chef Maartje Borst.

**MAN.
EAT.
PLANT.**