



## Linzen Duxelles in korst

Hoofdgerecht • oven, Vegetarisch  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

400 gram bladerdeeg  
200 gram linzen  
1 laurierblad en een takje tijm  
100 gram roomkwark  
2 eieren  
200 gram geraspte belegen  
Goudse kaas  
1 grote ui  
200 gram champignons  
25 gram boter  
zout en vers gemalen zwarte  
peper

### Bereiding

Gare linzen pureren (met stamper of in keukenmachine)  
Eieren losroeren en mengen met de linzenpuree, kwark, de helft van de geraspte kaas, zout en peper. De helft van het bladerdeeg uitrollen tot een rechthoekige lap van 3 à 4 mm en op een ingevet bakblik leggen (op bakpapier kan ook).  
De afgekoelde linzenpaté daarop uitstrijken en daarop het ui-champignonmengsel.  
Berstrooien met de andere helft van de geraspte kaas.  
De andere helft van het bladerdeeg uitrollen en er bovenop leggen, de randen goed aandrukken.  
De bovenzijde van het deeg bestrijken met een restje van het losgeroerde ei.  
Gedurende ongeveer 40 minuten bakken in hete oven op 180 graden.

### Notities

Recept voor een zachte linzenpuree met een fijne bovenlaag van champignons en gebakken in bladerdeeg.

## Foto's

