

Tortellini-pastei met champignons

Tortellini-pastei met champignons en lente-ui

Ingredienten:

2 blikjes pizzadeeg (Danerolles à 270 gr)

2 bakjes tortellini verdi (Buitoni fresco, à 250 gr)

zout, peper

30 gr boter

3 lente-uitjes in dunne ringen

250 gr paddestoelen (champignons, shii-take, etc.) in plakjes

2 dl kalfsfond (pot à 400 ml)

2 dl slagroom

2 eetlepels kleine basilicumblaadjes

3 eetlepels geschaafde Parmezaanse kaas

een ronde lage ovenschaal, de buitenkant goed met olie ingevet

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220°C.

Rol het pizzadeeg iets uit en vorm 2/3 deel van het deeg om de buitenkant van de ronde schaal.

Zet de schaal met het deeg in de oven en bak het deeg in 10-15 minuten

lichtbruin en stevig.

Vorm voor de deksel van de rest van het deeg een ronde lap ter grootte van de

schaal, prik de deeglap met een vork regelmatig in en maak op het midden van de

deeglap een klein deegpropje als handvat. Bak de deegdeksel 8-10 minuten in de oven.

{mosgoogle}

Eet smakelijk!