

Ingrediënten voor 4 personen

4 videekoekjes 400 gr  
quornblokjes 400 gr  
champignons 200 gr wortelen 2  
teentjes knoflook 1 blokje  
groentebouillon 1 l melk 250 ml  
sojaroom 1 citroen 2 el bloem 2  
el boter 2 tl kerriepoeder enkele  
takjes tijm 1 laurierblad peper -  
zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Veggie koninginnehapje

Lekker veggy als voorgerecht of als hoofdgerecht, origineel en overheerlijk

### Bereidingswijze

-Borstel de champignons en snij ze in stukjes. -Schil de wortelen in snij in plakjes. -Pel de teentjes knoflook en hak fijn. -Bak de quornblokjes bruin, voeg de look, tijm en het laurierblad toe en laat 2 minuten meestoven. -Voeg nu de wortelen, champignons, 2 eetlepels boter, en 2 eetlepels bloem toe. Meng goed. Giet de melk en een bouillonblokje erbij. Breng terug aan de kook en laat zachtjes pruttelen met deksel tot een gebonden saus. Indien de saus niet dik genoeg is, kun je nog wat bloem met melk mengen en bij de saus voegen. Laat nog even doorkoken. -Voeg de sojaroom toe en breng op smaak met kerriepoeder, versgemalen peper en zout. Besprenkel net voor het serveren met citroensap. Serveren: Bak de videekoekjes 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Snij het hoedje er af. Vul de koekjes met de vulling, zet het hoedje er terug op en serveer onmiddellijk met een frisse salade.