

## 15. Taugé pompoen strudel



### Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 ui, gesnipperd
- 2 el olie
- 1 teen knoflook
- 1 chilipepertje, zonder zaadlijsten, fijn gesneden
- 1 flespompoen schoongemaakt en in blokjes gesneden +/- 600 gram
- 1,5 tl kaneel
- 1 tl koekkruiden of 5 spices
- Mespuntje kruidnagel
- Mespuntje nootmuskaat
- 2 el gembersiroop
- 250 gr kastanje champignons, in vieren
- 400 gr taugé
- 100 gr walnoot, geroosterd
- Peper en zout
- 2 eieren
- 1 pak filodeeg
- Gesmolten boter
- 100 gr feta
- 75 gr amandelschaafsel

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Neem een wok of hapjespan en fruit de ui in de olie voor ongeveer 5 minuten. Pers de knoflook uit en bak samen met het fijngesneden chilipepertje met de ui mee. Voeg de pompoen, de kruiden en de gembersiroop toe. Bak dit zeker 5 minuten tot de pompoen kleur heeft en begint te garen. Voeg de champignons toe en schep goed om.
3. Als de pompoen net beetbaar is en de champignons aangebakken zijn kunnen de taugé en walnoten toegevoegd worden. Breng goed op smaak met peper en zout en haal de pan van het vuur.

4. Kluts de eieren en voeg het grootste deel toe aan het taugé mengsel. Hou een beetje achter om de strudel straks te bestrijken. Laat het mengsel wat afkoelen en ga verder met het filodeeg.
5. Bekleed een langwerpige bakvorm met bakpapier. Bestrijk de vellen filodeeg met gesmolten boter en bekleed de vorm hiermee. Zorg dat het filodeeg royaal over de randen ligt, zodat dit straks de bovenkant van de strudel kan vormen.
6. Verdeel de vulling over de vorm en verbrokkel de feta er over. Klap het filodeeg naar binnen en bestrijk de bovenkant met het achtergehouden ei. Bestrooi met geschaafde amandelen.
7. Bak de strudel 25 minuten in de oven (met boven en onderwarmte) Tot hij goudbruin en gaar is.

Eet smakelijk!

