KIKKOMAN

Kraftigt krydret pie med kastanje-svampefyld

Samlet tid **55 min.** **10 min.** Arbejdstid **45 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.461 kJ / 349 kcal

INGREDIENSER

6 Portioner

25 g	smør
1 spsk.	olivenolie
8	små skalotteløg, pillet
200 g	små brune champignoner, renset
200 g	hvide champignoner, renset
200 g	kogte kastanjer
2	laurbærblade
1	kvist frisk timian
100 ml	rødvin
100 ml	grøntsagsbouillon
2 tsk.	dijonsennep
2,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Frisk persille, finthakket
	Friskkværnet sort peber
150 g	friske tyttebær (alternativt optøede tyttebær fra fryseren eller tyttebær på glas)
225 g	butterdej (frisk eller optøet dej fra fryseren)
1	æg, pisket
	Stil et dybt ildfast fad med en diameter på 23 cm klar.

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm ovnen op til 200°C (varmluftsovn 180°C/gas trin 6).

Step 2

Varm smør og olie op på en stegepande, og svits skalotteløgene i fedtstoffet, til de er let brune. Tilsæt svampene, og steg videre i 4-5 minutter. Tilsæt kastanjer, timian, laurbærblade, rødvin og tilstrækkeligt meget grøntsagsbouillon til at dække grøntsagerne. Bring det hele i kog, og lad blandingen småkoge i 20-30 minutter, så væsken koger lidt ind. Rør sennep, sojasauce og persille i, og smag til med sort peber. Lad blandingen koge videre i ca. 5 minutter.

Step 3

Fyld halvdelen af blandingen i et ildfast fad med en stor ske. Drys med tyttebærrene, og kom resten af kastanje-champignonblandingen ovenpå med en stor ske.

Step 4

Drys mel på køkkenbordet, rul butterdejen ud, og læg den oven på fyldet. Pensl dejen med det piskede æg. Rids tre små revner i dejen, og bag det hele i ovnen i ca. 25 minutter eller indtil dejen er gylden.