



Gevulde puntpaprika's met knolselder-kerriesaus

Hoofdgerecht • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

4 puntpaprika's
150 gram cashewnoten
(ongezouten - ongebrand)
1 eetlepel arachideolie
1 ui
150 gram
kastanjechampignons
zout en peper
2 eetlepels Boursin
boter

1 dikke plak knolselderij
1 theelepel karwijzaadjes
1 eetlepel kerriepoeder
0,5 blokje groentebouillon
bodempje water
2 dl room
zout en peper

Bereiding

In een hete pan de cashewnoten met een lepeltje arachideolie roosteren.
Laten afkoelen.
De geroosterde cashewnoten in de keukenmachine niet te fijn malen.
Ui versnipperen en champignons in kleine blokjes snijden.
Uien en champignons met wat zout en peper in boter in boter aanfruitsen en stoven tot het licht begint te kleuren en droog wordt (dit noemt men 'duxelles') Mengen cashewnoten en Boursin. Op smaak brengen.

Snijd het bovenste gedeelte van de puntpaprika's en verwijder de nog resterende zaadjes.
Vul de paprika's met het mengsel van cashewnoten, duxelles en Boursin (het gemakkelijkste gaat dat met een spuitzak zonder spuitmond).

Verwarm de oven op 180 graden.
Plaats de gevulde paprika's in een licht ingeboterde ovenschaal en bestrijk ze met gesmolten boter of olijfolie of vloeibare margarine.

Plaats in de oven voor 20 à 25 minuten.

Bereid de saus:

Een plak knolselderij in blokjes snijden en aan de kook brengen met een bodempje water, laurierblad, zout en peper. Als het eenmaal kookt room, kerriepoeder, bouillon en karwijzaadjes toevoegen en zachtjes laten koken onder deksel gedurende 10 minuten.

Laurierblad verwijderen en met een staafmixer de saus fijn maken. Controleren op smaak en consistentie.

Notities

Recept gevulde puntpaprika's. De vulling bestaat uit duxelles, cashewnoten en Boursin. De bijzondere kerriesaus is gemaakt op basis van knolselderij.

Foto's

