

Ovenschotel van aardappel en vegetarische ragout



Gerechten: Hoofdgerecht
Categorieën: Vegetarisch
Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kruimige aardappelen
Boursin cuisine
klein scheutje volle melk
geraspte pittige kaas
paneermeel

Ui
champignons
oesterzwam
boter
young jack fruit
groentebouillon
koriander (poeder)
laurierblad
rode peper
sojasaus
bindmiddel voor bruine sauzen (Maizena)

Bereiding

Jack fruit goed laten uitlekken, wat uitvringen en in licht gezouten water een uur zachtjes laten koken. Afspoelen onder koud water en het water er goed uitpersen met de handen. Dit doe je om de nogal overheersende blikmaak te verwijderen.

Aardappelen koken, afgieten en met een pureestamper fijnmaken met een flinke lepel Boursin cuisine, een scheutje volle melk en geraspte kaas.

Voor de ragout:

Ui en rode peper versnipperen.

Champignons in plakken en oesterzwammen in reepjes snijden.

Jack fruit met de vingers uiteen rafelen .

Alles in hete boter aanfruiten/ kleuren.

Laurier en koriander toevoegen.

Bevochtigen met bouillon en een klein scheutje sojasaus.

10 minuten zachtjes laten sudderen.

Binden en op smaak brengen.

Oven verwarmen op 175 graden.

Ovenschaal inboteren.

Verwijder het laurierblad en doe de ragout onderin de ovenschaal.

Dek af met de aardappelpuree en bestrooi licht met wat paneermeel.

Plaats in de hete oven voor 20 à 30 minuten.

Foto's

