



Winter ovenschotel (vegetarisch)

Hoofdgerecht • Aardappelen, Groente, oven, Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Aardappelen (kruimig)
boter
eidooiers
zout, peper, nootmuskaat
geraspte gruyère

rode ui
wortel
pastinaak
witte selder
olijfolie
rode wijn
tomaten
zout en peper
laurier

spruitjes
oesterzwammen

Bereiding

Aardappelen gaar koken of stomen, pureren en aanmaken met eidooiers, zout, peper, nootmuskaat en geraspte kaas.

Spruitjes half gaar koken.

Oesterzwammen bakken in olijfolie

Tomaten pellen en van zaadlijsten ontdoen.

Bleekselder ontvliesen.

ui, pastinaak, selder, wortel in niet te kleine stukken snijden en goed aanfruiten in hete boter en olijfolie. Zorg er voor dat de groenten mooi licht bruin gekleurd worden. laurier en rode wijn toevoegen en enkele minuten laten sudderen.

Oven verwarmen op 200 graden.

Een braadpan inboteren.

enkele klontjes boter en paneermeel.

Doe de gesmoorde groenten in de braadpan, daarop de spruitjes en tomaten en daarop de oesterzwammen.

Dek af met de aardappelpuree.

Leg er enkele klontjes boter op en bestrooi licht met paneermeel.

Plaats in de oven tot een mooi korstje is gevormd (20 tot 30 minuten).

Notities

Een vegetarische ovenschotel met wintergroenten, rode wijn en aardappelpuree met kaas.

Foto's

