

Groenteterrine



SONJA VAN DE RHOER

Een mooi buffetgerecht voor op de paasbrunch. En het is handig om het vast een dag van tevoren te maken. Agaragar gebruik je net zoals gelatine: poeder en flakes kun je direct gebruiken in warme vloeistoffen, strings en sticks moet je eerst weken in koud water, daarna uitknippen en oplossen in flink hete vloeistof (> 85°C).

Het lost iets moeilijker op dan gelatine, haal de vloeistof voor de zekerheid altijd even door een fijne zeef om klontjes te verwijderen.

Agaragar stolt al bij circa 40°C. En werkt beter bij ingrediënten die calcium bevatten (zuivel).

Blancheer de koolbladeren 1-2 minuten in ruim kokend water. Neem ze uit de pan, spoel ze af met ijskoud water (stopt het garingsproces), laat ze uitlekken en leg ze op een schone theedoek. Dep de bladeren droog. Snijd de bovenkant van de harde nerven eraf zodat de bladeren goed plat kunnen liggen.

Roer de roomkaas uit met de kwark. Knip de bieslook fijn, snijd de courgette, paprika en ontvelde en van zaad en vocht ontdane tomaten in heel kleine blokjes. Meng de helft van het groentemengsel door het roomkaasmengsel. Bewaar de rest van het groentemengsel voor de vinaigrette. Breng het roomkaasmengsel op smaak met cayennepeper en zout.

Breng de witte wijn of water met de azijn aan de kook, laat vervolgens iets afkoelen en roer de agaragar erdoor. Roer goed en zeef zo nodig. Meng het agaragarmengsel door het roomkaasmengsel. Zet afgedekt in de koelkast en laat de massa licht stevig worden. Verdeel het mengsel over de koolbladeren, sla de buitenkanten naar binnen, rol ze op en laat ze in de koelkast opstijven.

Klop een vinaigrette van de ingrediënten. Voeg de andere helft van het groentemengsel toe en meng goed.

Snijd de koolbladeren in drie diagonale stukken of in plakken en serveer ze op kamertemperatuur met de groentedressing. Garneer met bieslook.

Ingrediënten voor 8 personen als voor- of buffetgerecht

8 grote mooie (spits- of Chinese) koolbladeren, zout.

Voor de vulling:

150 gram kruidenroomkaas

125 gram volle kwark of roomkaas naturel

bosje bieslook

1 kleine halve courgette

1 gele paprika

2 kleine tomaten

(cayenne)peper

2 theelepels agaragar (poeder)

4 eetlepels witte wijn of water

1 theelepel witte wijnazijn

Voor de vinaigrette:

1 eetlepel balsamico azijn

4 eetlepels zonnebloem- of koolzaadolie

3 eetlepels water

1 sjalotje, fijngehakt