

Pompoenterrine



SONJA VAN DE RHOER

Een schat aan mooie recepten voor vegetariërs en groenteliefhebbers'. Inspirerend zijn ze zeker, de recepten uit '1 groente in de hoofdrol' van Georgina Fuggle. Een beetje kunnen koken is wel een must, de recepten moeten goed worden gelezen en soms is een beetje bijstellen nodig.

Benodigd: een bakblik van 23 x 13 x 7 cm voor 900 gram.

Bestrijk de plakken courgette dun met olie en rooster ze tot ze net zacht zijn. Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet het bakblik licht in met olie. Bedek de bodem en zijkanten van het bakblik met plakken courgette. Het is niet erg als ze over de rand hangen, dit kan later bijgewerkt worden. Leg aan de uiteinden wat extra plakken en bewaar er een paar voor de bovenkant.

Verdeel een derde van de pompoen over de courgette en dek af met de helft van de rucola, de helft van de kastanjes en een derde van de blauwe kaas. Breng goed op smaak met zout en peper.

Dek af met de helft van de overgebleven pompoen. Strooi de rest van de rucola, de kastanjes en de helft van de blauwe kaas erover. Bestrooi met peper en zout en breng ten slotte de laatste laag pompoen aan.

Klop de slagroom, het ei, de mosterd, Parmezaan, de rest van de blauwe kaas, wat peper en zout tot een romig mengsel. Schenk het roommengsel over de pompoen. Tik de bodem van het bakblik tegen je werkblad zodat de room in alle gaatjes loopt. Vouw de courgette die over de rand hangt naar het midden en dek de bovenkant verder af met de overgebleven plakken courgette.

Zet het bakblik op een bakplaat in de voorverwarmde oven en bak de terrine 1 uur en 15 minuten tot de pompoen zacht en de terrine stevig is. Neem de terrine uit de oven en laat circa 15 minuten afkoelen. Stort op een schaal en snijd de terrine in acht of tien plakken. Garneer met achtergehouden rucola.

Ingrediënten voor een voorgerecht voor 8 à 10 personen
2 courgettes, in de lengte in dunne plakken geschaafd

olijfolie, om in te vetten

500 g pompoenvruchtvlees in plakken van 7,5 mm dik
70 g rucola, plus extra voor erbij

75 g gekookte tamme kastanjes, grof gehakt

75 g blauwe kaas, verkruid

2,5 dl slagroom

2 scharreleieren, losgeklopt

1 el dijonmosterd
20 g Parmezaan, fijn geraspt

zout, versgemalen zwarte peper