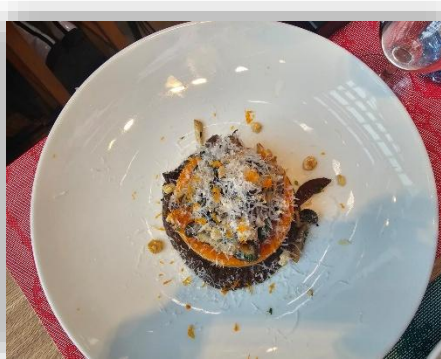


Recept van Petra Rueva

Knolselderij-Pompoentaartje met Bospaddenstoelenvulling en Rijke eekhoorntjesbrood-Sojajus

(voor 2 personen)



Ingrediënten voor het taartje:

- 4 plakken knolselderij (ca. 1 cm dik, diameter ±8-10 cm, met een gat in het midden van ca. 4 cm) [Groenteboer]
- 4 plakken flespompoen (zelfde maat als knolselderij) [Groenteboer]
- 2 el olijfolie

Specerijenmengsel voor de pompoenplakken*:

- 2 tl massala [Kruidenspecialist]
- ½ tl kruidnagelpoeder [Kruidenspecialist]
- 1 tl gerookte paprikapoeder [Kruidenspecialist]
- Zout

Ingrediënten voor de bospaddenstoelenvulling:

- 100 g beukenzwam [Groenteboer]
- 100 g shii-take, fijngesneden [Groenteboer]
- 2 el olijfolie
- 2 tl bonenkruid (gedroogd) [Kruidenspecialist]
- 1 takje rozemarijn (uithalen voor opdienen) [Kruidenspecialist]
- 2 el verse peterselie, fijngehakt [Kruidenspecialist]
- 2 tl verse munt, fijngehakt [Kruidenspecialist]
- Zout en zwarte peper

Ingrediënten voor de eekhoortjesbrood-Sojajus:

- 20 g gedroogde eekhoortjesbrood [*Kruidenspecialist*]
- 600 ml warm water
- 4 gedroogde pruimen [*Bionoot*]
- 4 teentjes zwarte knoflook
- 1 kleine zwarte ui / 1 kleine sjalot (gesnipperd) [*Groenteboer*]
- 2 tl sojasaus (of meer naar smaak)
- 1 tl knoflookpoeder [*Kruidenspecialist*]
- 1 tl uienpoeder [*Kruidenspecialist*]
- Paar druppels balsamicoazijn
- Zout en zwarte peper

Ingrediënten voor de crumble:

- 60 g hazelnoten, geroosterd en grof gehakt [*Bionoot*]
- 4 gedroogde pruimen, fijngehakt [*Bionoot*]
- 2 el olijfolie

Ingrediënten voor de afwerking:

- 20 g Parmezaanse kaas, vers geraspt (optioneel voor plantaardige versie) [*Kaasboer*]
- Rasp van 1 sinaasappel
- Paar druppels sinaasappelsjus

Bereidingswijze:

1. Knolselderij poffen
 - Verwarm de oven voor op 200°C.
 - Leg de plakken knolselderij op aluminiumfolie, strooi er een beetje zout en olie over en wikkel ze stevig in.
 - Pof de knolselderij 20 minuten in de oven, tot ze zacht zijn.
2. Pompoen roosteren
 - Meng de plakken pompoen met olijfolie en het specerijenmengsel (massala, kruidnagel, paprikapoeder).
 - Leg ze op een bakplaat en rooster ze 25-30 minuten in de oven, tot ze goudbruin en zacht zijn.
3. Bospaddenstoelenvulling bereiden
 - Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de beukenzwam en shii-take goudbruin.
 - Voeg het bonenkruid en rozemarijn toe en breng op smaak met zout en peper.
 - Zet het vuur uit en meng de gehakte peterselie en munt vlak voor het opdienen door de paddenstoelen.
4. Hazelnootcrumble maken
 - Meng de geroosterde hazelnoten met de gehakte pruimen en een scheutje olijfolie. Zet apart.
5. Eekhoortjesbrood-Sojajus maken
 - Week het gedroogde eekhoortjesbrood samen met de pruimen 20 minuten in warm water. Haal het eekhoortjesbrood en pruimen eruit, hak ze fijn, en bewaar het weekwater.
 - Verhit een pannetje en fruit de gehakte eekhoortjesbrood en pruimen met de zwarte knoflook.

- Voeg het weekwater toe, samen met de sojasaus, knoflookpoeder, uienpoeder, en een paar druppels balsamicoazijn. Laat de jus 10 minuten inkoken tot de gewenste dikte. En pureer met een staafmixer als nodig.
- Breng op smaak met zout en peper. Zeef indien een gladde saus gewenst is.

6. Het taartje opbouwen

- Plaats een plak knolselderij op een bord, gevolgd door een plak pompoen. Vul het midden met de bospaddenstoelenvulling.
- Herhaal met een tweede laag knolselderij en pompoen, en vul opnieuw.
- Bestrooi de bovenkant met de hazelnootcrumble.

7. Afwerking en serveren

- Giet het warme eekhoorntjesbrood-sojajus rondom het taartje op het bord.
- Rasp wat Parmezaanse kaas over het taartje en werk af met sinaasappelrasp en paar druppels sinaasappelsap voor een frisse toets. Besprenkel met Sumak.

Serveertip

Dit gerecht is perfect als een vegetarisch hoofdgerecht, maar kan ook gecombineerd worden met een stukje gebakken vis, gevogelte, langzaam gegaarde lamsbout of eendenborst.

Een frisse salade of een licht gekoelde witte wijn (bijvoorbeeld een Viognier of Sauvignon Blanc) is een perfecte toevoeging.

Eet smakelijk!

De combinatie van gepofte knolselderij, kruidige pompoen met , aardse paddenstoelen en de rijke, umami jus met kerstige kruiden en fruitige accenten maakt dit een onvergetelijk feestmaal voor de kerstdagen.

Petra Rueva– Winaar Klaar Af Kook 2022. Freelance chef, kookdocent, cateraar en conceptontwikkelaar. Ik werk met lokale, seizoensgebonden producten die rijk zijn aan kleur en smaak. Mijn gerechten zijn geïnspireerd door mijn Bulgaarse roots en een passie voor biologische groenten, specerijen en vlees, met veel respect voor de natuur. Eten is voor mij meer dan koken – het is een manier om gezelligheid te creëren, te verbinden en te genieten van het leven.

Totale Kosten Knolselderij-Pompoentaartje met Bospaddenstoelenvulling en Rijke eekhoorntjesbrood-Sojajus: Voor 2 personen circa € 25,-
