














## Terrine Cassoulet

🕒 35 minuten + 3 uur

### DIT HEB JE NODIG:

-  6 Catalaanse braadworsten
-  5 varkenschipolata's
-  4 braadworsten
-  1 prei
-  250 g winterpeen
-  250 g katenspek
-  250 g Gelderse rookworsten
-  100 g achterham
-  425 g Spaanse reuzebonen in blik
-  4 blaadjes witte gelatine
-  380 ml vleesfond

**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik, ovenschaal

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe alle worsten behalve de rookworst in de ovenschaal en laat ze in 15 minuten in de oven gaar worden.
3. Breng ondertussen een pan met water aan de kook.
4. Snijd de prei in de lengte tot halverwege in.
5. Haal de preibladere voorzichtig los van elkaar en spoel ze schoon.
6. Gebruik alleen de mooie, hele bladeren.
7. Snijd de ronde buitenkant van de winterpeen recht af.
8. Snijd de wortel in de lengte twee keer doormidden, zodat je vier vierkante repen hebt.
9. Blancheer in het kokende water de prei-bladeren 2 minuten en de wortel 4 minuten.
10. Laat afkoelen in koud water.
11. Bekleed de terrine- of cakevorm helemaal met plakjes katenspek.
12. Laat de plakjes elkaar overlappen en aan alle kanten minimaal 5 cm over de rand naar buiten hangen.
13. Halveer de rookworst en snijd de achterham in 3 repen.
14. Rol de helft van de worsten uit de oven in preibladere.
15. Schik alle worsten, de wortelrepen, de achterhamrepen en de bonen in de terrinevorm voorzichtig strak tegen elkaar.
16. Week de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water.
17. Verwarm ondertussen de vleesfond in een pan tot deze handwarm is.
18. Los de gelatine erin op.
19. Verdeel de fond voorzichtig over de terrine.
20. Vouw de plakjes katenspek over de terrine.
21. Dek af met vershoudfolie en zet minimaal 3 uur in de koelkast.
22. Houd de vorm voor serveren even in heet water, zodat je de terrine gemakkelijk kunt storten.
23. Snijd de terrine in plakken.
24. Serveer 2 plakken per persoon. Lekker met knapperig brood.

**TIP:** Lekker met knapperig brood.

**TIP:** U kunt de terrine 2 dagen van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast tot gebruik.

