



Terrine eet de regenboog

🕒 80 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 100 g worteltjes
- 🧀 1 pakje witte kaas
- 🥛 3 bakjes ricotta
- 🥚 10 eieren
- 🌶️ 2 potten gegrilde paprika
- 🍅 1 gepelde tomaat
- 🌿 1 zakje verse basilicum
- 🥕 100 g tuinerwten
- 🌿 1 zak rucola

MATERIAAL: staafmixer of keukenmachine, groot bakblik waar cakevorm in past, cakevorm (30 cm), ingevet, met bakpapier bekleed

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de worteltjes in 15-20 minuten zacht.
2. Mix de witte kaas met de ricotta en de eieren, voeg peper (en zout) toe.
3. Verdeel het mengsel in 5 porties: 3 kleine en 2 iets grotere.
4. Snijd de helft van de paprika's in plakken en bedek hiermee de bodem van de cakevorm.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C.
6. Pureer in 3 aparte schalen de worteltjes, de andere helft van de paprika's en de tomaat met de 3 kleine porties van het ricotta-mengsel.
7. Pureer het basilicum met 1 grotere portie (de andere grotere portie blijft wit).
8. Schep een laag paprika-ricotta-mengsel in de cakevorm en zet dat in het bakblik.
9. Doe wat kokend water in het bakblik en zet het 10-12 minuten in de oven.
10. Schep er een laag van het tomaten-ricotta-mengsel op, bak 10 minuten in de oven.
11. Schep een laag wortel-ricotta-mengsel erop, bak 10 minuten in de oven.
12. Schep de witte laag erop en bak 10 minuten in de oven.
13. Schep tot slot de basilicum-ricotta-laag erop en dek af met de tuinerwten.
14. Bak nog eens 10 minuten.
15. Laat afkoelen.
16. Bewaar de terrine tot het serveren in de koelkast.
17. Snijd de terrine in plakken en leg er rucola bij.

TIP: U kunt deze terrine een dag van tevoren maken en in de koelkast bewaren.



Recept: [ah.nl](https://www.ah.nl)