



Terrine met bloemkool en broccoli

🕒 45 minuten + 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 1 bloemkool
- 🧂 zout
- 🥦 400 g broccoli
- 🥕 2 worteltjes
- 🍷 8 blaadjes witte gelatine
- 🍲 1 groentebouillontablet
- 🥛 250 ml slagroom
- 🥚 6 el mayonaise
- 🍌 6 eel kwark
- 🌶️ 1½ tl kerriepoeder
- 🍅 1 tomaat
- 🛢️ olie om in te vetten

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik 1 liter, keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bloemkool schoonmaken, wassen en in roosjes verdelen.
2. In pan met weinig water en zout bloemkool in ca. 12 minuten gaarkoken.
3. Intussen broccoli schoonmaken, wassen en roosjes van stronk snijden.
4. In pan met ruim water en zout broccoli in ca. 6 minuten beetgaar koken.
5. Afgieten en roosjes voorzichtig op keukenpapier laten uitlekken.
6. Worteltjes schoonmaken, wassen, in stukjes snijden en in pannetje met weinig water en zout in ca. 4 minuten gaarkoken.
7. Afgieten en fijnhakken.
8. Bloemkool afgieten.
9. In kom met ruim koud water gelatine ca. 5 minuten weken.
10. In steelpan 100 ml water met bouillontablet aan de kook brengen, bouillontablet al roerend oplossen.
11. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend in bouillon oplossen.
12. Laten afkoelen tot mengsel geleïchtig wordt.
13. In keukenmachine bloemkool pureren.
14. Bouillonmengsel erdoor roeren en op smaak brengen met (zout en) peper.
15. In kom slagroom stijf kloppen en bloemkoolpuree erdoor roeren.
16. Vorm invetten en helft van bloemkoolpuree erin scheppen.
17. Broccolirosjes met steeltjes naar boven dicht tegen elkaar aan in bloemkoolpuree drukken.
18. Worteltjes door rest van bloemkoolpuree scheppen en over broccoli verdelen.
19. Vorm even schudden, zodat bloemkoolpuree goed verdeeld wordt.
20. In koelkast terrine in 12 uur laten opstijven.
21. In kom mayonaise, kwark en kerriepoeder tot sausje roeren.
22. Op smaak brengen met zout en peper.
23. Tomaat wassen en in plakjes snijden, plakjes halveren.
24. Vorm enkele tellen in heet water houden.
25. Plank erop leggen, samen keren en terrine op plank laten glijden.
26. Met scherp (elektrisch) mes terrine in plakken snijden en op bordjes leggen.
27. Garneren met plakje tomaat en kerriesaus.

