



Terrine met gegrilde groente, ricotta en pesto

🕒 100 minuten + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 3 middelmatige-grote stevige aubergines (zo licht mogelijk en met gladde schil)
- 🍆 3 groene en/of gele courgettes
- 🍆 5 rode en/of gele paprika's
- voor het kaasmengsel** 500 g totaal
- 🍆 ricotta
- 🍆 geitenkaas of feta
- 🍆 hüttenkäse
- 🍆 zwarte peper, gemalen, en eventueel nog zout
- 🍆 basilicum-pesto, zonder toegevoegde kaas.

MATERIAAL: kom, terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster of gril de aubergine- en de courgetteplakken totdat ze gestreept en goudbruin worden.
2. Dit kan in de oven of op een hete grillpan.
3. Gril de paprika's 20 tot 25 min in een oven met de bovenste gril aan op 200 °C.
4. Keer regelmatig de paprika's om.
5. Zodra je zwarte luchtbellens ziet, kan je de paprika's uit de oven halen, dit heet „blakeren”.
6. Je kunt het ook boven het fornuis doen.
7. Zodra ze klaar en afgekoeld zijn doe je ze in een plastic of papierenzak voor 10 tot 12 minuten.
8. Je kunt het vel daardoor makkelijk lostrekken.
9. Bedek met een flink stuk plasticfolie de binnenkant van een cakeblik of terrine.
10. Bekleed de kom, het blik of de terrine met de plakken gegrilde aubergine.
11. Leg de plakjes één voor één boven elkaar totdat ze over de rand hangen.
12. Op zo'n manier pak je de terrine in.
13. Zorg ervoor dat de mooie gestreepte kant van de aubergine plakken beneden ligt.
14. Mix de kaassoorten met elkaar.
15. Proef en breng op smaak met zwarte gemalen peper en indien nodig voeg zout toe
16. Verdeel ongeveer 1/3 van het kaasmengsel en voeg vervolgens de pesto toe.
17. Leg eerst de plakken courgette, daarna de paprika's en ten slotte de kaas en de pesto.
18. Herhaal dit totdat je alle groente, kaasmengsel en pesto hebt verbruikt.
19. Druk alles telkens goed aan.
20. Sluit de terrine af met de overhangende plakken aubergine.
21. Dek het met de plastic folie af en laat het minimaal 1 nacht stijven in de koelkast .

TIP: Je kunt ook een potje geroosterde en ontvelde paprika's kopen!



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