



## Terrine van gegrilde en gemarineerde groenten

🕒 100 minuten + 1 nacht

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥒 2 aubergines, in dunne plakken
- 🥒 3 courgettes, in dunne plakken
- 🌶️ 6 rode paprika's (of 3 grote), in langwerpige stukken
- 🧀 3 bollen vega & bio mozzarella, in wat dikkere plakken
- 🌿 plantje basilicum
- 🥬 zak rucola
- 🍷 flesje balsamicoazijn
- 🫒 flesje olijfolie (voor zowel het grillen als het marineren),
- 🧂 zout
- 🌶️ peper
- 🧄 bol knoflook (1,5 in plakjes gesneden teentje per marinade)
- 🍳 flink stuk plastic folie

**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik van 30 cm lengte

### ZO MAAK JE HET:

1. Gril de aubergines, courgettes en stukken paprika en leg ze per soort apart (de paprika's wat langer grillen, totdat ze zacht zijn).
2. Marineer ze (ook weer per soort) in een mengsel van balsamicoazijn, knoflook, olijfolie, zout en peper.
3. Zet apart.
4. Pluk de blaadjes basilicum (hou zo'n 8 mooie, grote blaadjes apart) en doop ze 30 seconden in kokend water.
5. Druk het vocht eruit en hak fijn.
6. Zet apart.
7. Bedek de binnenkant van een bakblik of terrinevorm met een flink stuk plastic folie (ruim laten overhangen).
8. Leg een dikke laag van je allermooiste plakken courgette in het blik (mooie kant onder), dan een dikke laag aubergines & een laag rode paprika.
9. Druk alles goed aan.
10. Ga verder met een laag mozzarella, goed de zijanten meenemen – het wit van de mozzarella steekt mooi af bij de andere kleuren.
11. Bestrooi met wat zout en peper.
12. Ga verder met een laagje fijngehakte, geblancheerde basilicum (alles opmaken), een laag rucola en tot slot een laag rode paprika.
13. Druk alles weer goed aan en leg er iets op om te verzwaren (blikjes bijvoorbeeld).
14. Zet minimaal een paar uur, en het liefst een hele nacht, in de koeling.
15. Vouw de plastic folie van de terrine open, leg een bord op het blik, hou stevig vast en draai in één keer om.
16. Verwijder de folie en snij de terrine in plakken, zodat de laagjes goed zichtbaar zijn.
17. Maak het nog mooier en lekkerder met een kringel & wat drupjes paprikasaus eromheen en een blaadje basilicum on top!

**TIP:** Geef de courgetteplakken extra mooie grilruitjes (door zowel in de lengte als in de breedte te grillen). Dit is de laag waar je straks mee begint te stapelen en die je terugziet als je de terrine omkeert.



Recept: [wakkerdier.nl](http://wakkerdier.nl)