









Terrine van groente en ei

🕒 10 + 40 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  350 g sperzieboontjes
-  350 g worteltjes
-  200 ml room
-  flinke bos peterselie
-  zout en peper
-  8 eieren

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de uiteinden van de sperzieboontjes.
2. Schrap de wortels en snijd ze in dunne reepjes, ongeveer zo dun als de sperzieboontjes ('julienne').
3. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
4. Blancheer de wortelen ongeveer 1 à 2 minuten in het kokende water, totdat ze beetbaar zijn.
5. Laat de groenten vervolgens schrikken in koud water om het gaar-proces te beëindigen.
6. Herhaal dit met de sperziebonen.
7. Kook 4 eieren hard (ongeveer 10 minuten), laat ze schrikken en afkoelen en pel ze dan.
8. Verwarm de oven voor op 200 °C.
9. Hak de peterselie fijn.
10. Klop de 4 andere eieren los met de room, meng met (een deel van) de peterselie en breng op smaak met peper en zout.
11. Neem een (aardenwerken) cakevorm en leg er eerst een bodem boontjes op.
12. Hierop komt een laagje wortels.
13. Leg de hele hard gekookte eieren op de laag groenten en overgiet deze al met de helft van het ei-room mengsel.
14. Verdeel nu afwisselend de groenten verder in de vorm zodat de eieren volledig bedekt zijn.
15. Als je niet alle peterselie door de room hebt gedaan kun je nu ook nog her en der wat peterselie strooien.
16. Giet het overige ei-roommengsel nu voorzichtig in de vorm zodat alles onder staat.
17. Zet de vorm in een braadslede met zoveel kokend water dat deze bijna voor $\frac{1}{3}$ onderstaat.
18. Zet deze in de voorverwarmde oven voor min 40 minuten.
19. Laat nadien nog een 3-tal uur afkoelen in de vorm voor je de terrine uit de vorm gaat halen.
20. Snijd daarvoor heel voorzichtig langs een zijkant met een plat scherp mes zodat er wat lucht bij komt en draai de terrine dan om, op een mooie schaal.
21. Met een beetje geluk en geduld plopt hij er dan zo uit.



Recept: lekkertafelen.nl