



Terrine van groente in aspic

🕒 60 minuten + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 75 g wortelen
- 🥒 75 g courgettes
- 🥦 75 g bloemkool
- 🥦 75 g broccoli
- 🥬 75 g bio erwten
- 🥕 75 g sperziebonen
- 🥦 75 g asperges
- 🍲 1 blokje groentebouillon
- 🥣 10 g agar-agar
- 🌶️ peper
- 🧂 zout

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Was de groenten en snij ze fijn.
2. Kook de wortelen, bloemkool en sperziebonen gedurende 5 minuten in gezouten kokend water.
3. Laat ze uitlekken, bewaar het kookvocht en laat ze schrikken met koud water.
4. Laat de rest van de groenten samen gedurende 3 minuten koken in het bewaarde kookvocht.
5. Laat ze uitlekken, bewaar het kookvocht opnieuw en laat ze schrikken met koud water.
6. Verwarm 80 cl van het kookvocht met de groentebouillon, breng op smaak met peper en zout.
7. Voeg de agar-agar toe.
8. Stapel de groenten in een vorm en overgiet met de bouillon.
9. Laat één nacht opstijven in de koelkast.
10. Haal de terrine uit de vorm en serveer.

TIP: Wanneer je een metalen vorm gebruikt, dompel deze dan even onder in kokend water zodat de inhoud makkelijk los komt. Niet te lang in kokend water houden, agar-agar wordt dan weer vloeibaar.



Recept: delhaize.be