



Terrine van Mediterrane groente en kruiden

🕒 30 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 8 blaadjes witte gelatine
- 🥬 100 ml olijfolie extra vierge
- 🥬 3 tenen knoflook
- 🥬 1 blikje tomatenblokjes
- 🥬 1 zakje verse Italiaanse kruiden
- 🥬 200 ml medium dry sherry
- 🥬 (zee)zout
- 🥬 (versgemalen) zwarte peper
- 🥬 1 middelgrote courgette
- 🥬 1 middelgrote aubergine

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik 1 liter, plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Gelatine ca. 5 minuten weken in koud water.
2. In wok 2 eetlepels olie verhitten en knoflook zachtjes fruiten.
3. Tomaatstukjes, kruiden en sherry erdoor roeren en geheel ca. 3 minuten zachtjes laten sudderen.
4. Pittig op smaak brengen met zout en peper.
5. Gelatine uitknijpen en al roerend oplossen in warme saus.
6. Laten afkoelen tot geheel geleiachtig wordt.
7. Grill voorverwarmen op hoogste stand.
8. Courgette en aubergine in lengte in plakken van ¾ cm dik snijden.
9. Plakken dun bestrijken met olie en op bakplaat onder grill in ca. 6 minuten mooi bruin roosteren, halverwege keren.
10. Uit grill bestrooien met zout en peper.
11. Vorm strak bekleden met plasticfolie.
12. Beetje van tomatensaus erin scheppen.
13. Hierop laag aubergineplakken leggen.
14. Bestrijken met saus, hierop laag courgette leggen en weer bestrijken met saus.
15. Zo doorgaan tot groenten op zijn.
16. Rest van tomatensaus erover schenken.
17. Terrine in koelkast in ca. 3-4 uur laten opstijven.
18. Daarna rechthoekige schaal op vorm leggen, samen keren en terrine op schaal laten glijden.
19. Plasticfolie verwijderen.

TIP: Snijd de terrine op het buffet met een nat, scherp mes in plakken.



Recept: ah.nl