



Januari



Vegetarische Groententaart met notenkorst en winterpaddenstoelen

Ingrediënten

2 pastinaken	2 kleine rode uien
4 winterwortels	2 middelgrote of 4 kleine aardappels
150 gr. winterpaddenstoelen	2 eieren
Scheut halfvolle melk	1 el. gemalen gruyère en 1 el. parmezaan
Een handje pecannoten, een handje walnoten, fijngehakt	1 el. pompoenpitten
Boter	½ el. paneermeel
Tijm, Rozemarijn	1/4 bouillonblokje
Scheut rode wijn	Scheut olijfolie



Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180 gr. Snijd de groenten en de aardappels met een snijmachine of mandoline in zeer dunne plakjes (1,5 mm). vet een springvorm van 20 cm.

in en bestrooi met paneermeel. Blancheer de pastinaak en de wortels om beurten en zet ze per soort in een bakje klaar.

Beleg de bodem met de plakjes aardappel, spreid er wat losgemaakte ui rondjes op en bestrooi met 1/2 el. Gruyère. Bedek vervolgens om beurten met een laag pastinaak, ui rondjes, halve el. gruyère, laagje winterwortel, etc.

Roer de eieren los met een scheutje melk. Giet dit over de groenten. Bestrooi met de parmezaan. Dek af met aluminiumfolie. Zet in de oven. Na een half uur de folie verwijderen. Een kwartier later de gemengde noten erover strooien en weer n de oven terugzetten.

Borstel de paddenstoelen af. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Roerbak de paddenstoelen met de tijm en het verkruimelde kwart bouillonblokje en voeg na 5 minuten een scheut rode wijn toe. Roerbak nog even tot de meeste wijn is verdampt en zet het vuur onder de koekenpan heel zacht of uit.

Haal de taart uit de oven en verwijder de rand van de vorm. Verspreid de paddenstoelen over de taart en dien op.

Welke wijn drinken we hierbij?

Een vrolijke, fruitige rode uit de Minervois: La Bastide, Château Coupe-Roses (biologisch)



Prijs wijn: € 9,50 (bij 6 flessen of binnen het Mon Bouquet kwartaalabonnement: € 8,95)

Aanbieding

Bij bestelling in januari 2016: wijn met mooie print recept in tasje: € 8,95 / in kistje: € 13,95)

