BLADERDEEGPASTEI MET GEROOSTERDE GROENTEN

Land: Amerikaans
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 4 personen
Bereidingstijd: 40 min. + 1,5 uur oventijd + 1 uur afkoelen

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 150 gram pastinaak
- 200 gram pompoen
- 150 gram rode biet
- 3 rode uien
- 3 el balsamicoazijn
- 1 sinaasappel
- 2 tl honing
- 4 takjes tijm
- 150 gram feta
- 1 rol bladerdeeg (koelvers)
- 1 ei

voor de cranberrycompote

- 250 gram cranberry's (mag uit de diepvries)
- 4 el suiker (of meer naar smaak)
- 1 kaneelstokje

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe de cranberry's samen met de suiker en het kaneelstokje in een steelpannetje. Snijd met een dunschiller een reepje schil van de sinaasappel af en doe dit erbij. Voeg ook een scheut water toe. Laat de cranberry's op laag vuur met het deksel op de pan inkoken tot een compote, dit duurt ongeveer 20 minuten. Proef of je de smaak zo goed vindt, voeg evt. wat extra suiker toe. Verwijder het kaneelstokje en de sinaasappelschil en laat afkoelen.

Ga ondertussen verder met de groenten. Schil de pastinaak, rode biet en pompoen (hoeft niet als je flespompoen gebruikt). Snijd in blokjes van ongeveer 1,5×1,5 cm. Pel de rode uien en snijd in de lengte doormidden en vervolgens in partjes. Rasp de schil van de sinaasappel (alleen het oranje, niet het witte) en zet opzij voor later.

Doe de groenten en takjes tijm in een grote braadslede. Voeg de balsamicoazijn, het sap van de sinaasappel en honing toe, samen met een flinke scheut olijfolie en wat peper en zout. Hussel alles goed door elkaar. Bak de groenten ca. 45 minuten in de oven tot gaar zijn, ze mogen nog wel wat bite hebben. Schep tussendoor een keer om. Laat de groenten helemaal afkoelen (ik doe dit buiten in de vrieskou, dan gaat het sneller).

Verwarm de oven weer tot 180°C.

Verkruimel de feta boven de afgekoelde groenten. Meng er ook de (eerder opzij gezette) sinaasappelrasp door.

Rol het bladerdeeg uit op bakpapier (meestal zit dit er al bij). Leg op een stevige ondergrond, of al direct op de bakplaat. Verdeel het bladerdeeg in je hoofd in de breedte in 3 gelijke delen. Snijd met een scherp mesje schuine stroken omhoog van ongeveer 1 cm breed in het linkerdeel. Houd het middendeel vrij. Snijd ook schuine stroken omhoog in het rechterdeel. Zie de foto hieronder voor verduidelijking.



Verdeel de geroosterde groenten over het middendeel van het bladerdeeg. Houd 1,5 cm aan de onderkant vrij. Vouw als eerste het vrijgehouden onderkantje over de vulling. Vouw vervolgens de gesneden reepjes deeg schuin omhoog over de vulling, eerst een reep van links, dan een reep van rechts en zo verder tot de hele vulling bedekt is met bladerdeeg. Door het schuine vouwen houd je aan het einde wat bladerdeeg over, snijd dit weg (je hebt het niet nodig).

Klop een eitje los. Bestrijk de bladerdeegpastei met het ei.

Bak de bladerdeegpastei ongeveer 45 minuten op de bakplaat in het midden van de oven tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.

Serveer met de cranberrycompote.

MENUSUGGESTIE – EEN VEGETARISCH KERSTFEEST

Ceviche van koolrabi en mango

*

Bladerdeegpastei met geroosterde groenten & koolsalade

*

Snelle appeltaartjes met vanillesaus