

ROMIGE GROENTESCHOTEL



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 zoete aardappel (300 gram) - 2 paarse of oranje wortels (200 gram) - 1 aardappel (200 gram) - 1 courgette (200 gram) - 100 gram romanesco - 50 gram paneermeel - zout en versgemalen peper -

ROMIG MENGSEL : - 100 gram ricotta - 210 ml slagroom - 100 ml melk - 1 takje dragon of basilicum - 1 ei

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm. Was en schil alle groenten en snijd ze (behalve de romanesco) met het FOODPROCESSOR-programma tot plakjes. Snijd de romanesco tot roosjes. Vervang de transparante kom door de rvs-kom.
3. Vul de kom met 500 ml water en zet de stoommand in de kom. Doe de groenten in de stoommand en stel vervolgens het programma STOMEN.
4. Bereid ondertussen het romige mengsel.
5. Leg een laag groenten in een ovenschaal, bestrooi met zout en peper, en giet er wat romig mengsel overheen. Ga zo door tot alle ingrediënten op zijn.
6. Bestrooi het oppervlak met paneermeel en zet de schaal 15 minuten in de oven. Pas zo nodig de baktijd aan. U kunt de ovenschotel eventueel wat bruinen onder de grill.

ROMIG MENGSEL

1. Hak de blaadjes dragon of basilicum klein. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom.
2. Stel het EXPERT-programma in op 45 seconden/snelheid 8 (zonder verwarmen).

Tip van de chef :

U kunt de romanesco vervangen door bloemkool.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016