FRIESE SCHOTEL 2.0



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel, Comfortfood
Soort: Vlees

Een Friese schotel, maar dan toch even anders dan je gewend bent. Deze tray bake variant heeft namelijk krokante stukken aardappelen en pastinaak. Dit zorgt voor meer diepgang in je gerecht. Want dit in combinatie met het smeuïge kaasmengsel en een laag prei, krijg je dus een aangename afwisseling in smaak. Ja, deze variant gaan wij ook zeker nog eens maken. Wat een genot.

Benodigdheden voor 3-4 personen

- 4 slavinken
- 500 gr. roseval aardappelen
- 300 gr. pastinaak
- 2 preien
- 2 tenen knoflook
- 0,5 blokje kippenbouillon
- 150 gr. nagelkaas, fijngesneden
- 250 ml. sojaroom (stuk lichter dan gewone kookroom)
- 50 gr. mascarpone
- 1 el. peterselie
- 2 tl. oregano
- 2 tl. tijm
- Peper en zout

[illegible]g:

1) Verwarm de oven voor op 200 graden en pak een grote braadslede. Zet vervolgens een koekenpan op het vuur. Doe er wat olijfolie en boter in bak de slavinken even kort aan alle kanten goudbruin aan. Dit duurt maximaal 3 minuten. Leg de slavinken in de braadslede.

2) Breng een pan met ruime hoeveelheid water aan de kook met wat zout. Snijd de roseval aardappelen in stukken van 1 à 2 cm grootte. Schil de pastinaak en snijd ook deze in grove stukken. Kook de aardappelen en de pastinaak voor 5 minuten alvast voor. Giet de pan af en doe de aardappelen en pastinaak bij de slavinken. Doe er een ruime hoeveelheid olijfolie overheen. Voeg naar smaak peper, zout en een theelepel tijm er aan toe. Schep rond en zet in de oven en bak dit voor 25 minuten. Haal na 15 minuten de braadslede uit de oven en schep alles even om, zodat het mooi krokant wordt

3) Snijd ondertussen de knoflook fijn. Was de prei en snijd het donkergroene ervan af. Dit is niet zo lekker. Snijd de rest mooi fijn. Nadat de braadslede 20 minuten in de oven staat, begin je de prei aan te fruiten in de pan. Gebruik dezelfde pan van de slavinken voor extra smaak. Voeg na 3 minuten de knoflook eraan toe en roer dit nog eens goed door, zodat de prei mooi aan fruit. Verkruimel het halve blokje kippenbouillon erover en voeg de peterselie, oregano en resterende theelepel tijm er aan toe. Schep om en voeg 100 ml room eraan toe. Zet het vuur uit.

4) Snijd de nagelkaas helemaal fijn of rasp de kaas indien je een stuk hebt. Voeg in een schaal de mascarpone, kaas en resterende 150 ml sojaroom en roer goed door. Haal de braadslede uit de oven en verdeel het prei mengsel over de aardappelen en de rest. Verdeel vervolgens het kaasmengsel er over heen. Zet de braadslede weer in de oven voor 5 minuten. Zet vervolgens de grill functie van je oven aan en grill de tray bake voor nog eens 5 minuten, zodat je kaasmengsel mooi goudbruin wordt.

5) Haal de braadslede uit de oven en verdeel de porties over de borden. En genieten maar!

6) Eetsmakelijk.

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Bestel de Pinot Grigio van The Ned (https://www.debigondier.nl/products/the-ned-pinot-grigio?_pos=1&_psq=the+ned&_ss=e&_v=1.0) op de website van **De Bigondier** te gaan.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.