PASTINAAK TRAYBAKE MET SIRTAKE, KROKANTE AARDAPPELTJES EN VARKENSCHIPOLATA



Tray-bake gerechten zijn ideaal als je niet al te veel moeite wil doen voor het eten, maar toch wel zin hebt in een smaakvol gerecht! Dit soort recepten zijn daarom ook ideaal voor een doordeweekse avond of juist voor een goed begin van het weekend na een lange werkweek. De oven doet namelijk al het werk en het enige wat jij echt moet doen, is het snijden van de groenten. Dit keer gebruiken we onder andere pastinaak in dit gerecht. Doordat er wordt gespeeld met verschillende bereidingen, creëren we meerdere smaaklagen. En dat, dat maak het gerecht juist interessant!





Benodigdheden voor 3-4 personen

r. pastinaak
r. kruimelige aardappelen

- 500 gr. shiitake
- 2 rode uien
- 200 gr. bospenen
- 4 teentjes knoflook
- 200 gr. linzen
- 5-7 salie blaadjes
- Handvol takjes tijm
- 12 chipolataworstjes
- Peper en zout
- 1 th. gedroogde peterselie
- 1 el. gedroogde oregano

Dressing traybake
- 2 el. olijfolie
- 1 th. Dijon mosterd
- 1 el. rode wijnazijn
- 1 el. honing of ahorn siroop
- Peper en zout

Bereiding

1) Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden. Snijd de aardappelen met schil in blokjes van 2 à 3 cm groot. Kook deze kort voor in een pan met ruim water met zout voor 6 à 7 minuten. Giet de aardappelen af en leg deze in een ovenschaal. Voeg een goede scheut olijfolie en een paar klontjes boter toe. Pers twee tenen knoflook boven de aardappelen uit en hussel alles goed om. Voeg eventueel een eetlepel gedroogde oregano toe.

2) Dan gaan we de slag met het voorbereiden van de tray-bake. Schil en was de pastinaken en de bospenen. Snijd beide in grove stukken en leg deze in een grote ovenschaal/braadslede. Snijd daarna de rode ui in grove stukken en voeg deze ook toe aan de brede slede. Ris de blaadjes van de tijm en voeg deze samen met de gesneden salie toe aan de tray-bake. Pers ook hier 2 tenen knoflook over het groentemengsel en hussel goed door. Meng vervolgens de ingrediënten voor de dressing en giet dit over de ingrediënten van de tray-bake. Hussel alles goed door elkaar. Doe eventueel wat extra olijfolie er overheen en breng alles goed op smaak met peper en zout.

3) Zet de tray-bake in boven in de oven en de aardappelen eronder. Wissel dit na 15 minuten en wacht nog een keer 15 minuten. Na 30 minuten haal je de tray-bake eruit en zet je de grill stand nog even aan voor de aardappelen. Dit doe je voor zo'n 3 à 5 minuten, zodat ze lekker knapperig worden.

4) Bak de chipolataworstjes voor 5 à 8 minuten. Hetzelfde geldt voor de shiitake. Tijdens het bakken van de shiitake voeg je een theelepel gedroogde peterselie toe. Voeg naar smaak peper en zout toe. Door de shiitake op een andere manier te bereiden en zo op de ingrediënten van de tray-bake te leggen, speel je met verschillende texturen en smaaklagen.

5) Serveer alles op een bord en genieten maar.

6) Eetsmakelijk!

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.