

Recept: Gevulde Ui met Groentestoemp en Picklesjus



Heerlijke geroosterde uien gevuld met een smakelijke groentestoemp, geserveerd met een romige picklesjus. Een verrassend vegetarisch gerecht met rijke smaken.

Bron: dagelijksekost.be



Aantal personen: 4



Tijd: 90 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

| | |
|--|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Ajuinen | 4 |
| <input type="checkbox"/> Aardappelen | 2 |
| <input type="checkbox"/> Prei | 2 stengels |
| <input type="checkbox"/> Wortels | 2 |
| <input type="checkbox"/> Selder | 2 stengels |
| <input type="checkbox"/> Groentebouillon | 1 l |
| <input type="checkbox"/> Sjalotten | 1 |
| <input type="checkbox"/> Boter | 50 g + 2 klontjes |
| <input type="checkbox"/> Bloem | 1 el |
| <input type="checkbox"/> Pickles | 2 el |
| <input type="checkbox"/> Room | 0,2 l |
| <input type="checkbox"/> Nootmuskaat | 1 snuifje |
| <input type="checkbox"/> Laurier | Enkele blaadjes |
| <input type="checkbox"/> Tijm | Enkele takjes |
| <input type="checkbox"/> Waterkers | Voor garnering |
| <input type="checkbox"/> Peper en zout | Naar smaak |

Bereidingswijze

Groenten en Uien Roosteren

- Was of spoel alle groenten en snijd ze daarna grof: prei, selder, wortelen en aardappelen.
- Doe de grove stukken groenten in een ovenschaal en kruid bij door er enkele takjes tijm, enkele blaadjes laurier en peper en zout aan toe te voegen.
- Schil de uien niet maar snijd het hoedje eraf. Leg ze bij in de ovenschaal.
- Bevochtig met 0,6 l groentebouillon en dek de schaal af maar laat de zijanten wat open zodat het vocht wat kan ontsnappen.
- Schuif de ovenschaal een uur in een voorverwarmde oven van 180°C

Picklesjus Maken

- Pel de sjalot en stoof ze aan in 50 g boter.
- Voeg er de bloem aan toe, laat ze even meebakken en voeg de pickleseraan toe.
- Laat het geheel even stoven en blus met 0,4 l groentebouillon.
- Breng de saus aan de kook, kruid met peper en zout en voeg er een takje tijm aan toe.
- Laat de saus sudderen terwijl de uien en groenten in de oven staan.

Groentenstoemp Maken

- Haal de ovenschotel uit de oven wanneer de uien helemaal gaar zijn en haal de takjes tijm en de blaadjes laurier eruit.
- Schep de uien uit de ovenschaal en hou ze even apart.
- Voeg een klont boter toe aan de gegaarde groenten en ga met een pureestamper door de groenten, tot je een grote groentenstoemp hebt.
- Kruid de stoemp met peper, zout en nootmuskaat.
- Haal de schil van de gare uien en lepel er voorzichtig het binnenste uit.
- Snijd de binnenkant van de uien fijn en meng dat onder de groentenstoemp.

Afwerken en Serveren

- Vul de uitgehold uien met de groentenstoemp.
- Haal de tijm uit de picklessaus, zet de mixer erin en zeef ze.
- Breng de saus weer aan de kook en kruid met peper en zout.
- Voeg er een scheutje room (0,2 l) en een klontje boter aan toe en mix opnieuw tot de saus romig is.
- Serveer de gevulde uien met de picklesjus en werk af met een takje waterkers