



Warme pastaterrine met champignons en pompoensaus

INGREDIENTEN (voor 6 tot 8 personen)

Pasta

200 g bloem

7 eierdooiers

1 el. olijfolie

1 snufje zout

Pompoensaus

25 g boter

1 ui, fijngehakt

1 teentje knoflook, fijngehakt

200 g pompoen of butternut, geschild, ontdaan van de zaadjes en in blokjes van 2 cm gesneden

200 ml kippenbouillon

½ tl. zoet paprikapoeder

½ tl. tomatenpasta

Peper en zout

1 snufje gemalen komijn

1 el. dubbele room

Vulling

25 g boter

400 g kastanjechampignons, in vieren gesneden als het grote zijn

2 eieren

60 ml melk

60 ml dubbele room

Peper en zout

Nootmuskaat, geraspt

VOORBEREIDING

Doe voor de pasta de bloem in een grote mengkom. Maak een kuiltje in het midden en doe er de eierdooiers, olijfolie en een snufje zout in. Kneed tot een glad deeg (dit kan ook in een keukenmachine). Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Smelt ondertussen de boter voor de saus, voeg de fijngehakte ui en knoflook toe en laat 5-6 minuten lichtjes stoven tot ze zacht zijn, maar zonder te kleuren. Voeg de in blokjes gesneden pompoen toe, doe de bouillon, het paprikapoeder en de tomatenpasta erbij en kruid met zout, peper en komijn. Dek af, breng aan de kook, zet het vuur lager en laat ongeveer 20 minuten sudderen of tot de pompoen gaar is. Laat lichtjes afkoelen, pureer en giet door een fijne zeef. Doe er de dubbele room bij. Breng verder op smaak en zet opzij.

Snij het deeg in vieren en rol elk stuk zo dun mogelijk uit met een pastamachine (of met de deegrol op een licht met bloem bestrooid werkvlak). Breng een grote pot licht gezouten water aan de kook en kook de pasta in delen ongeveer een minuut, haal uit het water en koel af in ruim koud water. Laat goed uitlekken en leg op schone keukenhanddoeken zodat hij kan drogen.

Smelt de boter in een grote pan, voeg de champignons toe, breng op smaak en bak enkele minuten, onder regelmatig omroeren, tot ze gaar zijn. Zet opzij.

Klop in een andere kom de eieren op, samen met de melk en de dubbele room, en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Bekleed een vuurvaste terrineschaal of bakblik van 28 cm x 11 cm x 8 cm met huishoudfolie en zorg dat er genoeg folie over de rand hangt om de schaal of het blik mee te sluiten eens gevuld.

Leg een laag pasta in de schaal of het blik en zorg dat deze over de rand ervan hangt. Wissel daarna lagen van het champignonmengsel en de pasta af, en lepel er telkens een beetje van het ei-/roommengsel overheen.

Vouw tot slot de pasta die over de rand hangt terug om de terrine te sluiten, en vouw er als laatste de extra huishoudfolie omheen.

Zet de terrine op niveau 2, kies het stoomprogramma en laat garen op 110°C gedurende 2 uur.

Warm de pompoensaus opnieuw op en houd warm. Vouw de huishoudfolie voorzichtig open, draai de terrine om op een snijplank en haal de rest van de folie weg. Snij in plakken van 3 cm dik met een gekarteld mes.

Serveertip

Serveer per persoon 1 of 2 plakken van de warme terrine op een bedje van pompoenpuree.

Kookproces

120 min.

110 °C

Medium Vochtigheid

(Pro) / Vocht, Medium

Zie pagina 18 voor meer info

Niveau 2