



Vegetarische terrine

met Vita+ Havermout

Feest Vegetarisch

 6 tot 8 personen

Probeer deze heerlijke vegetarische terrine met courgette, spinazie en ricotta, gemaakt met Vita+ havermoutbrood. Een terrine is een klassiek Frans gerecht dat geroemd wordt door zijn gelaagde presentatie en rijke smaken. Geniet van de sappige courgette, frisse spinazie en romige ricotta, omhuld door heerlijk en gezond Vita+ havermoutbrood. Proef de verrukkelijke combinatie van ingrediënten in deze vegetarische terrine. Genieten maar!



Ingrediënten

- Ongeveer vijftien sneden Vita+ Havermout brood
- 500 g ricotta
- 30 g gekonfijte citroen
- 3 g verse tijm
- 20 g citroensap
- 250 g verse spinazie
- 200 g gele courgette
- 250 g eieren
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- Boter
- Zout
- Peper

1. Snij de gekonfijte citroen in fijne brunoise en hak de verse tijm fijn.
2. Meng de gekonfijte citroen en de tijm met de ricotta en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitzak.
3. Verhit wat olijfolie in een pan op hoog vuur. Voeg de spinazie toe en kook tot de vloeistof verdamppt. Voeg de fijngehakte knoflook toe en breng op smaak met peper en zout. Leg de spinazie in een vergiet en laat deze een uurtje uitlekken en afkoelen in de koelkast.
4. Was de courgette en snij ze in de lengte in plakjes van 0,5 cm. Gril de courgette aan beide kanten in

Benodigheden

- Spuitzak
- Vergiet
- Terrinevorm
- Bakpapier



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.

een zeer hete pan met een beetje olijfolie en bewaar apart.

5. Beboter de terrinevorm en plaats er een vel bakpapier in.
6. Verwarm de oven voor op 175°C.
7. Verwijder de korst van de sneden Vita+ brood.
8. Klop de eieren los in een kom en breng op smaak met peper en zout.
9. Dompel snel enkele sneden brood (ongeveer 9 sneden) in de eieren en leg ze op de bodem en tegen de randen van de terrinevorm.
10. Verdeel op de onderste sneetjes in de terrine een laagje ricotta, een laagje spinazie en een laagje gegrilde courgette. Voeg vervolgens een laagje met sneden brood toe (die niet in de eieren worden gedrenkt). Herhaal dit proces totdat je de bovenkant van de terrinevorm bereikt. Werk af met sneden brood die in de eieren werden gedrenkt. Duw lichtjes met je handen op de bovenkant van de terrine om de lucht te verwijderen.
11. Bak in de oven op 175°C gedurende 40-45 min.