

STRUDEL VAN GEGRILDE GROENTEN



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree
325g



Paddenstoelenmix 450g

INGREDIËNTEN

8

- 200 g bloem
- 100 g roomboter
- 100 ml water
- 60 g Bresc Mushroom mix
- 20 g Bresc Smoked garlic puree
- 20 g olijfolie
- 2 g zout
- 2 dl Hollandaise saus
- 2 st winterwortelen
- 1 st courgette
- 1 st aubergine
- 1 st gele paprika
- 1 st rode paprika
- 1/2 st knolselderij

BEREIDINGSWIJZE

Snijd alle groenten in plakken van 1/2 cm dikte en grill deze aan beide kanten. Kneed de bloem, olijfolie, zout en water tot een soepele bal. Bestrijk de bal met olijfolie en dek af met plastic folie. Laat het deeg circa 20 minuten rusten. Bekleed een tafel met een schoon laken. Bestrooi het laken met bloem en rol het deeg hier zo dun mogelijk op uit. Beweeg voorzichtig met de rug van beide handen, vanuit het midden naar de rand, onder het deeg. Trek het deeg zo dun mogelijk uit. Smelt de roomboter en vermeng met de smoked garlic puree. Dep de gegrilde plakken groenten goed droog en bestrijk deze met de mushroom mix. Leg de plakken aan één kant op het deeg en bestrijk de rest van het deeg met het botermengsel. Rol de strudel zo strak mogelijk op met behulp van het laken. Plaats de strudel op een bakplaat en bestrijk deze met gesmolten boter. Bak de strudel gedurende 40 minuten op 190 °C. Serveer de strudel met Hollandaise saus.