

## STOOFGERECHT BOKBIER, PADDENSTOLEN, VEZEL EN GEROOKTE KNOFLOOK



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g



Gerookte knoflookpuree  
325g



Zwarte knoflookpuree  
325g

### INGREDIËNTEN

4 

- 400 g vega vezel
- 200 g paddenstoelen
- 80 g rouxkorrels
- 20 g Bresc Gerookte knoflookpuree
- 20 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 20 g roomboter
- 6 dl groentebouillon
- 3 dl bokbier
- 1 dl sojasaus
- peper en zout

- 600 g pastinaak
- 1 dl olijfolie
- peper en zout
- 50 g suiker
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 10 g roomboter
- 4 st appels
- 1 dl water

### BEREIDINGSWIJZE

Schil de pastinaak, snijd in grove stukken en vermeng met peper, zout en olijfolie. Zet in de oven gedurende 10 minuten op 200 °C. Draai de temperatuur terug tot 175 °C en gaar nog 5 minuten verder.

Smelt de helft van de boter en voeg de vezel en gerookte knoflookpuree toe. Blus af met het bokbier, sojasaus en bouillon, breng aan de kook. Voeg de rouxkorrels toe, kook gedurende 5 minuten door en breng op smaak met peper en zout. Smelt in een aparte pan de andere helft van de boter, bak hierin de gesneden paddenstoelen beetgaar, breng op smaak met peper en zout en voeg aan de ragout toe.

Snijd de appel in parten, schil en ontdoe van het klokhuis. Smelt de boter, voeg de suiker toe en laat niet kleuren. Voeg de gember en appel toe, blus af met water, breng aan de kook en laat kort koken totdat het vocht verdampt is maar de appel nog wel een bite heeft. Laat hierna afkoelen.

Serveer op een houten plank met het stoofgerecht in een pannetje, de compote in een tipje en de geroosterde pastinaak in een puntzak.