Winterstrüdel



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 (sous-vide gegaard)
- 1 dl olijfolie
- 1 st ei
- strudeldeeg
- peper en zout

- 50 g suiker
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 10 g roomboter
- 4 st appels
- 1 dl water

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Schil de pastinaak, snijd in plakken op de mandoline en vermengen met olijfolie, peper en zout en in de vacuüm sous-vide garen.

Smelt de helft van de boter en voeg de vezel en gerookte knoflookpuree toe. Blus af met bokbier, sojasaus en bouillon en breng aan de kook. Voeg rouxkorrels toe, kook gedurende 5 minuten door en breng op smaak met peper en zout. Smelt in 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. De stoof laten afkoelen.

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

Rol het deeg uit, haal de pastinaak uit de vacuüm en leg de plakken op het deeg. Verdeel hierover de stoof en rol in tot strüdel. Bestrijk met losgeklopt eigeel. Gaar deze op 200 gedurende 20 minuten in de oven. Snijd de strüdel in plakken en serveer met de appelcompote.