



Preitaart met puree van pompoen en champignons

Ingrediënten (4 pers.) :

600 g pompoen
250 g champignons
4 stuks wit van prei
100 g boter
100 ml room (4-7%)
1 blokje kippenbouillon

30 g witte roux korrels
takje tijm & laurier
peper & zout
nootmuskaat
TAARTKORST
Kyalin-beschoit
Hazelnoten (programma 3A)

Bereiding

Schil de pompoen en verwijder de pitten. Weeg 600 g pompoen af en snijd in grove stukken. Leg deze in een kom en vul met water, voeg peper en zout toe, alsook 1 blokje kippenbouillon, een takje tijm en laurier en laat 15 min. zacht koken. Is de pompoen gaar? Zeef het geheel en plaats enkel de pompoen terug in de kom. Voeg een klontje boter toe en mix of plet de pompoen tot puree. Hou opzij voor later.

Borstel de champignons schoon en snijd in plakjes. Snijd de 4 stukken prei overlans middendoor en snijd vervolgens in mooie, gelijke stukken. Was in koud water en laat goed uitlekken.

Neem een kom met wat olijfolie en laat goed opwarmen. Leg de champignons in de kom en laat ze 1 min. stoven. Voeg de uitgelekte prei toe en kruid met peper, zout en wat nootmuskaat. Laat het geheel 5 minuten verder stoven. Voeg nu 100 ml light-room toe en breng nog even aan de kook. Bind lichtjes met de witte roux korrels en breng verder op smaak.

Neem een Kyalin-beschoit en verkruiemel de inhoud. Neem de hazelnoten en mix of plet ze.

Neem een vuurvaste ovenschotel, bestrijk met een beetje olijfolie en verdeel de puree van pompoen over de bodem. Vervolg met een gelijke laag van de prei-champignons mix.

Bestrooi met het kruim van de beschoit (en noten) en plaats enkele stukjes boter bovenop. Plaats de schotel in een voorverwarmde oven (180° C) gedurende 20 minuten.

Serveer de preitaart met wat gebakken kip of kalkoen als bron van eiwitten.