

Gestoomde wintergroenten *met getruffeerde ricotta & crema balsamico*

Menugang

Voorgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

20 minuten

Benodigdheden

Stoomoven
Kooplaat

Ingrediënten

Groenten zoals:

- 1 winterwortel
- 1 prei
- 1 pastinaak
- ¼ bloemkool
- 4 roosjes broccoli
- Alternatief: handvol spruiten
- 1 biet
- 1 koolrabi
- 200 gr ricotta
- 1 el zwarte-truffeltapenade
- 3 el groene pompoenpitten
- Crema balsamico

Bereidingswijze

1. Snij de groenten in hapklare brokken en/of roosjes. Leg ze op een van gaatjes voorziene (grote) stoomschaal en stoom ze in circa 12 minuten beetgaar.
2. Meng intussen de ricotta met de truffeltapenade en breng op smaak met peper & zout.
3. Roosterde de pompoenpitten 2 minuten in een droge voorverhitte steelpan (inductie vermogensstand stand 5 of 6). Laat ze afkoelen in een bakje.

Serveren

1. Schik de groenten op een voorverwarmd bord en lepel de ricotta erover. Garneer met de pompoenpitten en besprenkel met de crema balsamico.

Tip

Heb je geen crema balsamico, kook dan een borrelglasje balsamico-azijn in met een eetlepel suiker en laat afkoelen.