



Kruidige pastinaakpuree met cheddar

met gebakken paddenstoelen en verse kruiden



30-40min



2 personen

Oh, wat een fijne smaken en texturen zet je vandaag op tafel! Pastinaak is een geweldige groente om te roosteren of - zoals vandaag - te pureren. Door de rijke cheddar wordt de puree heerlijk romig en dankzij de bijzondere kruidenmix smaakt ie als nooit tevoren. Erop serveer je paddenstoelen gestoofd met sojasaus en knoflook, en voor een extra kick bestrooi je alles met bosui en verse dille. Origineel, spannend én lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 grote pastinaken
- 400g paddenstoelenmix
- 2 tenen knoflook
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 10g verse dille
- 1 bosui
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 1 zakje za'atar kruidenmix ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- 50ml melk ⁷
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Heb je geen melk in huis? Gebruik dan wat kookwater van de pastinaken. Schep voor het afgieten een kopje kookwater uit de pan en voeg daar scheutjes van toe tot de puree zo glad is als je wilt.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

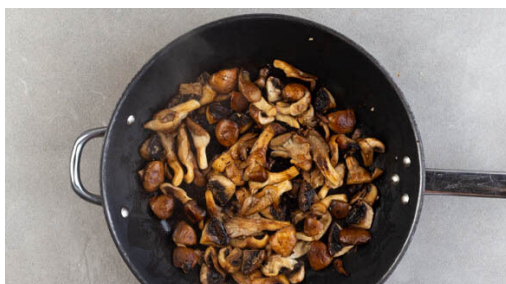
Voedingswaarde per portie

calorieën 592kcal, vet 34.3g, koolhydraten 43.4g, eiwit 24.7g



1. Pastinaken koken

Breng voldoende gezouten water voor de **pastinaak** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **pastinaken** en snijd ze in stukken. Voeg toe zodra het water kookt, draai het vuur laag en leg een deksel op de pan. Kook de **pastinaak** in 10-15min gaar.



4. Stoof kruiden

Pel de **knoflook**, hak 'm fijn en voeg samen met de **sojasaus** en 1tl azijn toe aan de koekenpan. Roer goed door en bak nog 2-3min.



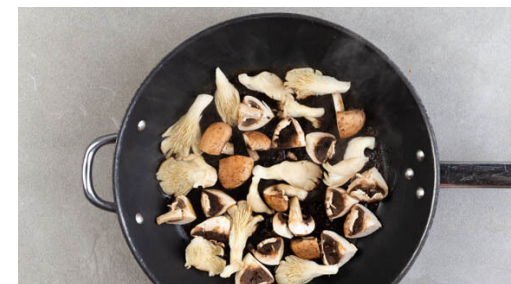
2. Paddenstoelen snijden

Schrob evt. de **champignons** en snijd ze doormidden, grotere exemplaren in vieren. Laat de **oesterzwammen** heel. **Tip:** maak de **paddenstoelen** schoon met keukenpapier maar gebruik geen water!



5. Kruiden snijden

Hak de **dille incl. steeltjes** fijn en snijd de **bosui** in dunne ringen.



3. Paddenstoelen bakken

Smelt 2el boter een grote koekenpan. Voeg alle **paddenstoelen** toe en bak ze in 3-5min op medium tot hoog vuur mooi bruin.



6. Pastinaak pureren

Giet de **pastinaak** af (zie de **tip links**) en doe terug in de kookpan. Voeg de **kaas**, 50ml melk en 1el boter toe en pureer glad met een staafmixer. Kruid met de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper. Proef en voeg evt. **meer kruidenmix** toe. Verdeel de **puree** over de borden en bestrooi met de **bosui**. Verdeel de **paddenstoelen** erover en garneer alles met **dille**.