Groentestrudel met tuinkerssaus

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Groentestrudel

250 g broccoli

2 maïskolven

2 paprika's, rood

2 uien

De groenten wassen en schoonmaken: de broccoli in kleine roosjes verdelen, de maïskorrels van de kolven snijden, de paprika's schillen en in stroken snijden en de uien schillen en in kleine blokjes snijden. De groenten op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Steaming 100 °C gedurende 15 Mins

Prepare

1 eigeel

100 g ricotta

3 tl sesam, zwart

100 g Sbrinz, geraspt

zout

peper

Het eigeel, de ricotta, de Sbrinz en de sesam met elkaar mengen, met zout en peper kruiden en de afgekoelde groenten toevoegen.

Ovenruimte tot 220 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

60 g boter

4 vellen strudeldeeg

Put the food in

Hete lucht & Stoom 220 °C gedurende 15 Mins

Tuinkerssaus

200 g crème fraîche

30 g tuinkers

1 el citroensap

zout

peper

Voor de saus alle ingrediënten mengen en kruiden. De saus met de strudel serveren.

Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	27.07.2020