



# 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

