

Strudel van wintergroenten en Brugge d'Or

Ingrediënten:

- 1 kg pompoen, zaadlijsten verwijderd
- 3 aardperen
- 1 pastinaak
- 2 sjalotten
- 1 rol bladerdeeg
- 1 el komijnzaadjes
- 15-tal takjes tijm, alleen de blaadjes + extra voor de afwerking
- zeezout en zwarte peper
- 100 g Brugge d'Or, in repen gesneden
- 1 eidooier, losgeklopt met een scheutje melk

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Maak pompoen, aardperen en pastinaak schoon en snijd in blokjes van ± 1 x 1 cm.
3. Breng licht gezouten water aan de kook en blancheer er de groenten 3 minuten in. Giet af, spoel met koud water en laat goed uitlekken. Dep droog met keukenpapier. Pel de sjalotten en snijd in dunne ringen.
4. Snijd het bladerdeeg in een rechthoek van ± 30 x 20 cm. Leg op een bakpapier met de lange zijde horizontaal voor jou. Snijd het deeg licht in (niet doorsnijden) op 1/3 en 2/3. Snijd de buitenzijden elke 1 cm in zodat je aan weerszijden reepjes hebt.
5. Leg de groenten in het midden van het deeg. Verdeel er komijn en tijm over. Kruid royaal met zout en peper. Leg er de Brugge d'Or op.
6. Plooi nu de strudel dicht: begin bovenaan en vouw eerst de linker reep deeg schuin over de vulling. Vouw er dan de rechter reep over. Herhaal tot je helemaal onderaan bent.
7. Leg de strudel met bakpapier op een bakplaat en kwast in met het eidooiermengsel.
8. Bak in 35 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven.
9. Werk de strudel af met extra tijm en serveer met een groene salade.

Smakelijk!

4 personen

60 min

Hoofdgerecht

2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/strudel-van-wintergroenten-en-brugge-dor>