

KASERIGE GROENTETERT MET "HASH BROWN" KORS



KASERIGE GROENTETERT MET "HASH BROWN" KORS

Kors:

3 eetlepels botter

1 kilogram aartappels

1 eetlepel sout

1 teelepel peper

1 eier

2 eetlepels fyngekapte vars roosmarynblaartjies of 1 eetlepel gedroogde roosmaryn

Vulsel:

500 g blomkool in die blommetjies opgebreek wat in die helfte deurgesny word

500 g broccoli in die blommetjies opgebreek wat in die helfte deurgesny word

2 medium groot uie, in agstes gesny

8 heel babawortels

6 knoffeltoontjies, ongeskil

6 takkies vars tiemie of 1 eetlepel gedroogte tiemie

sout en peper na smaak

3 groot eiers

1 koppie room

100 g fetakaas, gekrummel

100 g Cheddarkaas, gerasper

Voer 'n 23 cm losboom koekpan met foelie of bakpapier uit en

smeer met botter of spuit 'n nie-kleef spuitmiddel daaroor. Skil die aartappels en rasper dit grof. Dreineer dit baie goed om dit so droog as moontlik te kry. Die beste is om dit in 'n kombuisdoek te sit en dan uit te draai om soveel vloeistof as moontlik uit te kry. Meng die sout, peper, eiers en roosmaryn deur die aartappels en druk die mengsel dan styf vas in die pan, sodat dit die bodem en kante daarvan bedek. Probeer dit so eweredig as moontlik te kry en sorg dat daar nie gate is nie

Sprei die blomkool, broccoli, uie, wortels, knoffel en tiemie takkies op 'n bakplaat uit. Drup 'n paar druppel olyfolie daaroor en geur met die gedroogde tiemie (indien dit gebruik word) asook sout en peper na smaak. Sit dit saam met die kors in die oond en bak by 200°C vir 30 minute. Haal die groente na 30 minute uit en laat effens afkoel, maar los die kors vir nog 30 minute in. Druk die knoffel uit die doppies en stroop die blaartjies van die tiemietakkies af. Verwyder die doppies en die takkies. Meng die eier, room en helfte van die cheddar en feta kaas.

Haal die aartappelkors na 'n uur uit die oond en rangskik die groente daarin. Giet die eiermengsel daaroor en strooi die orige kaas daaroor. Verlaag die oond temperatuur tot 180°C en bak vir 30 minute. Laat vir 15 minute staan voor die bedien word.

Resep geplaas deur Adam Cloete

Foto: Adam Cloete