



Hoofdgerechten

Vegetarisch notengebraad met cranberrysaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het notengebraad

200 gram kastanjes (gepeld en gegaard)
130 gram hazelnoten
100 gram walnoten
2 uien
100 gram paneermeel (of vers gemaakt witbroodkruim)
125 milliliters groentebouillon
1 eierdooier
3 eieren
1 theelepel tijmblaadjes
boter
peper
zout

Voor de cranberrysaus

50 gram cranberry's
1 sinaasappel (zeste)
500 milliliters rode wijn (droge)
10 centiliters cognac
1 theelepel vanillestokje (het merg)
200 gram aalbessengelei
6 jeneverbessen
1 eetlepel framboosazijn
10 zwarte peperkorrels
2 laurierblaadjes (kleine)
1 kaneelstokje
3 kruidnagels

Bereidingswijze

Maak de cranberrysaus: laat de rode wijn met de cognac, kruidnagels, kaneel, vanillemerg, jeneverbessen, laurierblaadjes en peperkorrels inkoken tot ca. 150 ml. Giet de saus door een fijne zeef in een steelpan, roer de

gelei erdoorheen en laat deze oplossen. Voeg de sinaasappelzeste en de uitgelekte cranberry's erbij. Roer de frambozenazijn erdoorheen en houd de saus warm.

Verwarm de oven voor op 200°C boven- en onderwarmte. Smeer een rechthoekige bakvorm (ca. 1 l) in met boter.

Pel voor het notengebraad de uien en snij ze in kleine blokjes. Laat boter smelten in een pan en laat de uien hier goudgeel in fruiten. Prak de kastanjes tot puree. Rooster de hazelnoten in een pan met antiaanbaklaag zonder vet, tot ze beginnen te ruiken en laat ze dan even afkoelen. Hak hazelnoten en walnoten grof in een hakmolen en doe ze in een kom. Voeg uien, kastanjes en witbroodkruim toe en vermeng alles. Kluts de eieren en de eierdooier met de bouillon en giet het over het notenmengsel. Voeg tijm toe en vermeng alles goed. Breng op smaak met zout en peper.

Vul de vorm, strijk glad en laat ca. 35 minuten bakken in de oven. Doe de test met een satéstokje! Haal het notengebraad uit de oven, serveer op een mooie schotel, giet de cranberrysaus eroverheen en serveer.

Keukenbenodigdheden

Zeef

Oven

Bakvorm

