

Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas

Datum: 24-01-2024
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 100 g pompoen
- 50 g pompoenpitten
- 50 g knolselderij
- 100 ml slagroom
- 1 ei
- 10 g mosterd (2 theel.)
- 2 g paprikapoeder (1 theel.)
- 2 g kerriepoeder (1 theel.)
- 1 g oregano (gedroogd) (1 theel.)
- 1 g pimentpoeder (1 theel.)
- 2 knoflookteentjes
- 50 g Parmezaanse kaas
- zwarte peper
- zeezout
- 7 vellen bladerdeeg
- 25 g pecannoten (1 eetl.)
- 250 g crème fraîche

Bereidingswijze:

Vulling:

Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven op graden. Schil de pompoen, verwijder de pitjes en snijd deze in blokjes van 2 tot 3 mm. Schil de knolselderij en snijd deze ook in blokjes van 2 tot 3 mm. Rasp de Parmezaanse kaas. Pers de knoflookteentjes.

Meng in de blender de slagroom, 1 ei, de mosterd, paprikapoeder, kerriepoeder, oregano, pimentpoeder, geperste knoflook en de Parmezaanse kaas tot een romige saus. Giet de saus in een kom. Meng de blokjes pompoen en knolselderij door de saus. Breng het geheel eventueel op smaak met peper en zout

Bakken:

Hak de pecannoten grof. Hak de pompoenpitten grof. Bekleed de 'muffin' vormpjes met het bladerdeeg, waarbij 0,5 tot 1 centimeter ervan boven het vormpje uitkomt. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Verdeel de vulling gelijkmatig over de vormpjes Druk het overhangende bladerdeeg een beetje rommelig in model, zodat je een mooi randje krijgt.

Klop een ei los. Kwast het randje van het bladerdeeg in met het losgeklopte ei en bestrooi de vulling met de gehakte pecannoten en pompoenpitten. Plaats de 'muffin' vormpjes in de voorverwarmde oven en bak de pasteitjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin.

Opmaak:

Serveer het pasteitje lauwwarm. Garneer het pasteitje met een 'quenelle' crème fraîche.