



Winterse Comfort: Vegetarische Ovenschotel met Gerookte Peas Maker

Een culinaire masterclass in smaak,
textuur en rooktechniek.



De kunst van vegetarische diepgang

Dit recept combineert klassieke wintergroenten met een **verfijnde rooktechniek**. Door de 'Peas Maker' stukjes zelf te **roken**, creëren we een hartige, vlezig basis die perfect contrasteert met de romige aardappelpuree.



Techniek

Warm roken met houtmot.



Smaakprofiel

Rokerig, hartig, romig en pittig.



Resultaat

Een goudbruine ovenschotel voor de koude dagen.

De Mise-en-place

Module 1: De Proteïne (Rokerij)

- 70 gram Peas Maker stukjes
- 1 à 2 el houtmot (olijfboom)
- 3 eetlepels olijfolie



Module 2: De Basis (Groentetuin)

- 1 ui & 150 gram champignons
- 1 pastinaak & 1 winterwortel
- 300 gram spruitjes
- 1 el verse tijmblaadjes
- 1 klein blikje gepelde tomaten



appetijt.eu

Module 3: De Afwerking (Toplaag)

- 1 kg kruimige aardappelen
- 2,5 dl volle melk
- 250 gram geraspte pittige kaas
- 2 dl rode Port
- Smaakmakers: Zout, peper, nootmuskaat



Module 1: Hydratatie van de Proteïne

1

Plaats 70 gram Peas Maker stukjes in een kom.

2

Overgiet met water van 100°C. Laat 10 minuten weken.

3

Giet af, laat goed uitlekken en laat de stukjes uitdampen.



Note: Een goede hydratatie zorgt ervoor dat de rook straks beter wordt opgenomen.



Module 1: Het Rookproces



De Opstelling:

1. Verhit de rookpan tot het Leidenfrost-effect optreedt.
2. Strooi 1-2 el houtmot (olijfboom) op de bodem.
3. Plaats rookkamer, rooster met bakpapier, en de stukjes.

De Actie:

- Sluit de deksel.
- Rook 15 minuten op gedempte hitte.
- Let op: Rook moet gestaag zijn, niet overmatig.





Module 2: De Groentebasis

Stap A - Fruiten (Smaak)

Snijd ui en champignons. Fruit in olijfolie tot zacht en geurend (Umami basis).



Stap B - Stomen (Garing)

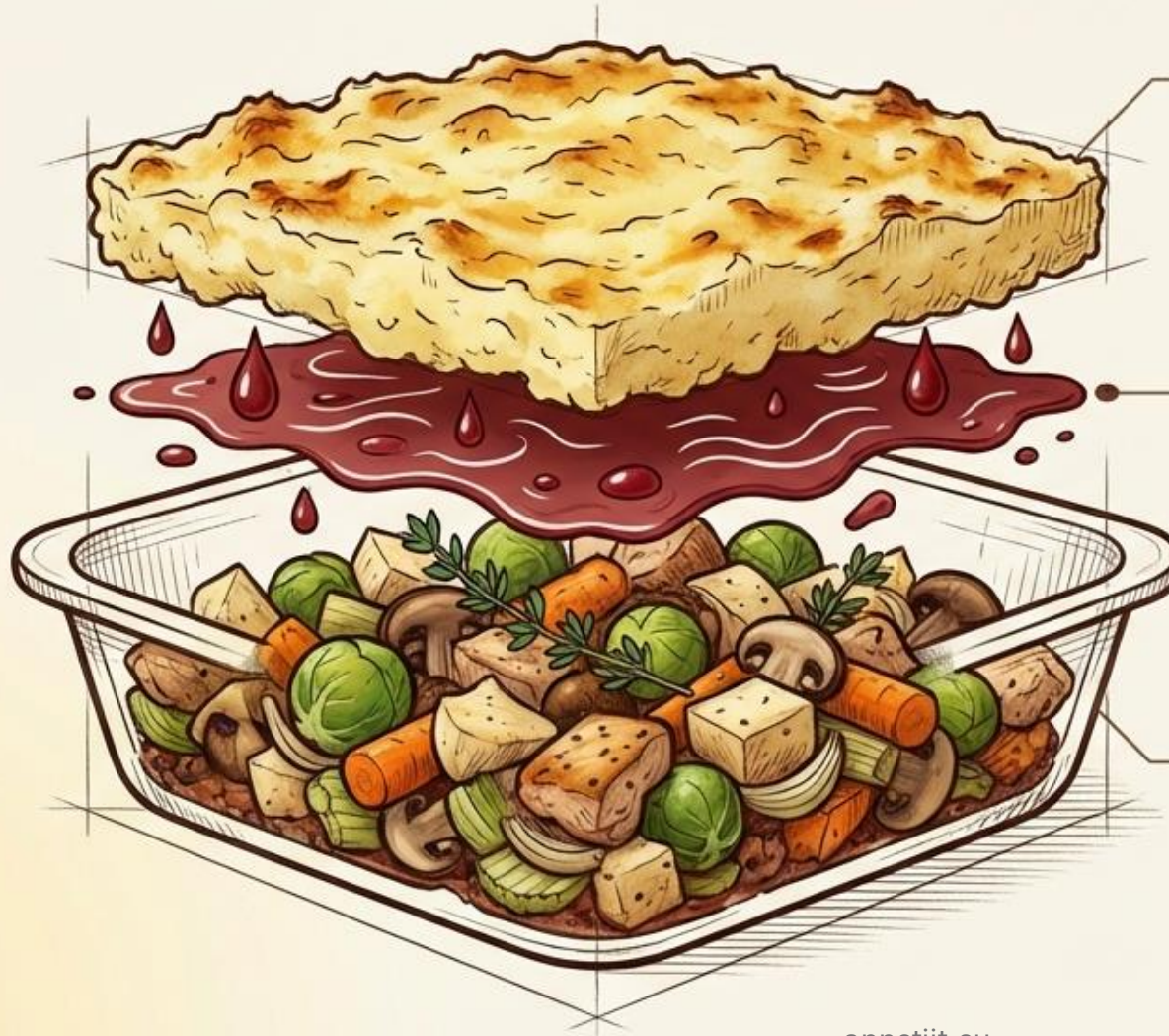
Snijd wortel en pastinaak (2 cm). Stoom wortel, pastinaak en spruitjes gedurende 15 minuten.



Why-Box

Door de harde groenten te stomen behouden ze hun bite in de ovenschotel.

De Assemblage



De Deksel

Aardappel-
kaaspuree

Het Vocht

Rode Port, tijm,
tomaat

De Mix

Gestoomde
groenten +
gerookte Peas +
ui/champignons

Modular

Vet de
ovenschaal in.
Bouw de
lagen op zoals
afgebeeld
voor een
optimale
verdeling van
smaken.

De Finale: Bakken

200°C
20 Minuten

Bak tot de bovenlaag
goudbruin is en de saus langs
de randen pruttelt.

Serveer direct.

Samenvatting



Weken
(10 min)



Roken
(15 min)



Stomen &
Fruiten



Stapelen



Bakken
(20 min)

Eet smakelijk!