

FLEXIBELE HERFSTOVEN- SCHOTEL

Flexible autumn oven dish

Door / By: Ignace De Beelde





INGREDIËNTEN

Voor 2 personen:

- 1 zoete aardappel van ongeveer een halve kg
- 1 ui
- 1/2 paprika
- 2 wortelen
- 1 teentje look
- 1 klein stuk chilipeper
- 100g gerookt spek
- 100g kastanjes en okkernoten (in ons geval verse kastanjes die gekookt, gepeld, op stukken gesneden en gedroogd; okkernoten gedroogd en uit schaal gehaald)
- 100g feta, emmenthal en grana padana
- 1 takje rozemarijn
- peper en zout

BEREIDING

1. Zoete aardappel op schijfjes snijden, koken gedurende drie minuten, afgieten.
2. Wortels op schijfjes snijden, koken gedurende twee minuten, afgieten.
3. Ajuin, paprika en spek stoven in olijfolie, gesnipperde look toevoegen, rozemarijn en kastanjes toevoegen en 4 à 5 minuten laten stoven.
4. Schijfjes zoete aardappel en wortels op een ovenschotel schikken, bedekken met groentenmengsel.
5. Okkernoten verdelen over de schotel, daarna kaasmengsel hierover.
6. Gratineren in de oven.

Variaties

1. Vegetariërs kunnen spek weglaten en eventueel hoeveelheid noten vergroten.
2. Voorkeur voor meer of minder hartig: chilipeper aanpassen, meer feta gebruiken.
3. Kastanjes uit bokaal hebben minder tijd nodig (gedroogde kastanjes zijn vrij hard).
4. Andere stoofgroenten zoals pompoen of courgette toevoegen.



INGREDIENTS

For 2 persons:

- 1 sweet potato weighing about half a kg
- 1 onion
- 1/2 bell pepper
- 2 carrots
- 1 clove of garlic
- 1 small piece of chili pepper
- 100 gr smoked bacon
- 100 gr chestnuts and walnuts (in our case fresh chestnuts that are boiled, peeled, cut into pieces and dried; walnuts dried and removed from the shell)
- 100 gr feta, emmenthal and grana padana
- 1 sprig of rosemary
- pepper and salt

PREPARATION

1. Slice the sweet potato, cook for 3 minutes, drain.
2. Cut carrots into slices, cook for two minutes, drain.
3. Stew the onion, bell pepper and bacon in olive oil, add the chopped garlic, add rosemary and chestnuts and let it simmer for 4 to 5 minutes.
4. Arrange slices of sweet potato and carrots on an oven dish, cover with vegetable mixture.
5. Divide walnuts over the dish, then cheese mixture over it.
6. Gratin in the oven.

Variations

1. Vegetarians can omit bacon and possibly increase the amount of nuts.
2. Preference for more or less savory: adjust chili pepper, use more feta.
3. Goblet chestnuts take less time (dried chestnuts are quite hard).
4. Add other stews such as pumpkin or zucchini.