



Hoofd gerecht

Tortilla

met vegetarische vulling en tomatensaus



Tortilla

met vegetarische vulling en tomatensaus

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Tortilla's:

160 gr soft flour tortilla's (4 stuks)

Vulling tortilla's:

290 gr gewassen fijne spinazie

2 gr verse knoflook

180 gr kastanjechampignons

110 gr conference peren

60 gr uiensnippers

75 gr preiringen

150 gr quorn stukjes

190 gr Melusin chèvre met korst

8 gr pijnboompitten

peper en zout naar smaak

Tomatensaus:

30 gr uiensnippers

2 gr verse knoflook

9 gr Knorr primerba bouquet Italia

290 ml gepelde tomaten

60 ml rode tafelwijn

zout naar smaak

Groene kruidenolie:

3 gr peterselie

3 gr groene basilicum

3 gr koriander

3 gr kervel

25 ml olijfolie

peper en zout naar smaak

Gebakken quorn, paddenstoelen en walnoten:

140 gr kastanjechampignons

10 gr quorn stukjes

20 gr gepelde walnoten

Mise en place

Ontdooi alle quorn, hak de knoflook fijn en snij de champignons klein. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes.

Bruneer de pijnboompitjes ca. 6 minuten in de oven op 170°C tot ze goudkleurig zijn. Roerbak de spinazie met de preiringen, uiensnippers, knoflook en de champignons. Meng alles door elkaar en voeg als laatste de geitenkaas toe en naar smaak peper en zout. Laat deze vulling afkoelen en vervolgens oprollen in de tortilla.

Hak de knoflook fijn en zet deze met de uiensnippers aan. Blus dit af met de rode wijn en laat het tot 1/3 inkoken. Knijp de gepelde tomaten fijn en voeg deze en het bouquet Italia toe aan het mengsel. Laat dit tot de juiste dikte inkoken en voeg naar smaak zout toe.

Snij de champignons in partjes, neem de resterende quorn en bak deze goudbruin in een koekenpan. Voeg tot slot de walnoten toe en meng alles door elkaar.

Pluk de kruiden (hou voor de garnering wat basilicum apart), hak ze fijn in de blender en voeg de olie toe. Passeer dit door een grove zeef en voeg naar smaak peper en zout toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer wat gebakken quorn, paddenstoelen en walnoten in het midden van het bord. Nappeer hier de kruidenolie rondom en schep hier weer een dikke streep tomatensaus over. Snij vervolgens de tortilla diagonaal doormidden en leg deze naast elkaar op het gebakken quorn/paddenstoelen/notenmengsel. Steek tot slot ter garnering een takje verse basilicum in de saus.

Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl



Hocras