

KERSTRECEPT MET SALIE (ook fijn bij opvliegers!)



Krijg je met de kerst vrienden of familieleden over de vloer die vegetarisch eten? Of misschien vind je dat het best wat minder kan (qua vlees) en heb je besloten een vega kerstdiner te maken? Dan is dit je hoofdgerecht: een hartige strudel! Heel leuk om te maken en net zoals je bijvoorbeeld een gebraden kip op tafel zou zetten een echt mooie centerpiece (zoals ze dat zo mooi noemen). Wanneer je goed bent in het maken van randjes of het uitsnijden van blaadjes uit bladerdeeg dan kun je helemaal je hart ophalen. En wanneer je niet zo heel handig bent in dat soort dingen, geen probleem ook zonder fratsen ziet het er fantastisch uit. En door de pittige smaken is zelfs een vleeseter met deze hartige strudel overstag!

Wanneer je toch iets te veel hebt gekookt (bij ons thuis altijd het geval), is dit ook koud heel erg lekker. Of wanneer je een leuke lunch geeft en iedereen iets meeneemt. Of iets mee wilt nemen naar je werk. Mogelijkheden zat. En zo'n hartige strudel is niet moeilijk om te maken. Wanneer je creatief bent in het bedenken van smaken kun je zelf ook een leuke groentecombinatie bedenken.

PERFECT GEBAKKEN BLADERDEEG

Omdat ik zelf echt geen fan ben van nat bladerdeeg gebruik ik een beetje couscous om de vulling droog te houden. En mijn tweede tip, wanneer je net als ik een pizzasteen hebt voor in de oven. Maak er gebruik van. Zo wordt de altijd lastig gaar te krijgen bodem gelijk goed verwarmd. Een tweede trucje is om de strudel halverwege even te draaien. Zodat beide kanten (onder en bovenkant) knapperig worden. Wanneer hij mooi gebakken is zet hem dan direct op een afkoelroostertje. Zodat de warmte weg kan, en hij niet alsnog zijn knapperigheid verliest.

SPANNENDE SMAKEN

De smaken zijn een beetje midden-oosters. Lekkere zacht gebakken pompoen met komijn, koriander en wat chilivlokken gebakken. Wat pittige en ziltige olijven, snel geroerbakte spinazie en verkrumelde feta. Let op dat je de mix goed op smaak brengt met zout en peper. Anders krijgt de zoete smaak van de pompoen de overhand. Wanneer je tijd en zin hebt kun je er de geroosterde romesco paprika saus, bij maken. Kijk daarvoor in dit linkje: [romescosaus](#). Bekijk ook de andere gerechten in het vegetarische kerstmenu: [voorgerecht feestelijke boerenkoolsalade met sinaasappel en yoghurt dressing](#), het bijgerecht een [groenteschotel met kikkererwten crumble](#) en als dessert een overheerlijke [chocolade clafoutis](#).

Ingrediënten (voor 4-6 personen)

800 gr (fles)pompoen
2 uien
300 gr spinazie
3 takjes verse salie
100 gr couscous
200 gr feta
1 ei
2 rollen vers bladerdeeg
40 gr zwarte olijven (zonder pit)
2 tl komijnzaad
2 tl korianderzaad
1 tl chilivlokken
Zout en peper naar smaak
Grof zeezout (als garnering)
2 el olijfolie

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 200 graden (electrisch), 180 graden (hetelucht)

Haal de schil van de pompoen. Snijd in kleine blokjes van ca 1x1 centimeter. Snipper de ui. Zet een koekenpan op het vuur. Doe de komijn, koriander en chilipeper in de pan en bak tot dat de specerijen gaan geuren. Voeg de olijfolie toe en schep de blokjes pompoen en stukjes ui door de olie. Zet op zacht vuur en bak ca 20 minuten tot dat de pompoen heel lekker zacht is geworden.

Haal uit de pan en zet even apart.

Doe de couscous in een afsluitbaar bakje. Voeg kokend water toe totdat de couscous net onder staat en doe een dekseltje op de het bakje. Zet even apart.

Wok de spinazie in de pan met een klein beetje olijfolie totdat het slinkt. Breng op smaak met zout en peper. Haal uit de pan en laat wat afkoelen. Knijp dan zo goed mogelijk het vocht er uit. Meng door de pompoenstukjes. Snijd de olijven in plakjes. Voeg toe aan het pompoenmengsel en verkruimel de feta er doorheen. Schep tot slot de couscous door het mengsel.

Leg een stuk bakpapier ter grootte van het bladerdeeg op een bakplaat. Leg hier de bladerdeeg plak op (1 rol). Schep de pompoenvulling op het bladerdeeg. Laat de randen 1,5cm vrij. Leg een tweede plak op de vulling. Druk nu de randen aan en vouw de randen naar binnen. Wanneer je daar goed in bent kun je de randen mooi versieren. Prik met een scherp mesje een aantal gaatjes (bijv. 3) in de deksel. Anders ontploft je mooie strudel misschien in de oven.

Schuif de hartige strudel in de oven. En bak in 25 minuten goudbruin. Bestrijk met het ei en zet nog eens 5 minuten in de oven.

Bak ondertussen de blaadjes salie in een koekenpan met wat olijfolie en boter tot dat ze krokant zijn.

Snijd mooie stukjes of serveer in zijn geheel als een echt masterpiece op tafel!
Garneer met de salie en eventueel wat extra zeezoutvlokken.

Wanneer je zin hebt kun je bij deze hartige strudel een lekkere paprika [romesco saus](#) maken.

<https://uitpaulineskeuken.nl/2018/12/hartige-strudel-met-pompoen.html>