

# Groententerrine met kaviaarsaus

voorgerecht voor 8 personen

## *Ingrediënten:*

- 250 gram broccoli, vers of diepvries
- 400 gram worteltjes (winterpeen kan ook)
- 400 gram knolselderij
- Zout
- Versgemalen peper
- 3 theelepels maïzena
- 3 eieren
- 1 ½ dl melk
- Boter voor het invetten

## Saus:

- 3 dl crème fraîche
- 1 potje roze imitatie-kaviaar

## *Bereiding:*

**1** De oven op 175 graden Celsius voorverwarmen.

De broccoli schoonmaken, de worteltjes schrappen en de knolselderij schillen.

De groenten kleinsnijden en afzonderlijk in kokend water met zout ca. 15 minuten koken. De knolselderij 5-10 minuten langer laten koken

**2** De groenten afgieten en afzonderlijk pureren met de staafmixer.

**3** Elke groente vermengen met zout, peper, 1 theelepel maïzena, 1 ei en ½ dl melk.

**4** een terrinevorm of cakeblik beboteren.

De helft van de broccolipuree over de bodem verdelen, daarover in lagen eerst de knolselderijpuree en vervolgens de wortelpuree scheppen en het geheel afdekken met de rest van de broccolipuree.

De vorm met aluminiumfolie afdekken en in een braadslede, die voor de helft gevuld is met heet water zetten en in ca. 60 minuten in de oven gaarbakken.

De terrine in de vorm laten afkoelen (en tot gebruik in de koelkast bewaren).

**5** De crème fraîche en de roze imitatie-kaviaar door elkaar roeren.

**6** De terrine in plakken snijden en opdienen op bordjes. Garneren met wat (gemengde) sla en partjes tomaat. De saus er apart bij serveren.