

Ovenschotel met trombolino, gehakt en knolselderijpuree

(2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300 gr trombolino (schoongemaakt)
250 gr knolselderij; 150 gr aardappelen
1 wortel (ca. 100 gr)
1 stengel bleekselderij (optioneel)
1 kleine ui, 2 tenen knoflook; verse tijm

Overige ingrediënten

250 gr rundergehakt; 125 gr champignons
1 el tomatenpuree; 100 ml bouillon
1 el olie; 15 gr boter; 2–3 el melk
½ tl gerookt paprikapoeder
1 tl gedroogde tijm (bij geen verse tijm)
1 tl Worcestersaus (optioneel)
30 gr geraspte oude kaas (optioneel)
Snuf nootmuskaat
Peper en zout naar smaak

Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderwarmte (180 °C hetelucht). Zet een ovenschaal van ca. 20 × 25 cm klaar.
Schil knolselderij en aardappelen en snijd in blokjes.
Verwijder harde schil en zaden van rijpe trombolino; snijd het vruchtvlees in blokjes van 1½ cm.
Snijd wortel, bleekselderij, champignons, ui en knoflook klein.

Bereiding

Kook knolselderij en aardappelen in 15–20 minuten gaar in lichtgezouten water.
Bak het gehakt in olie 4–5 minuten rul. Voeg ui, wortel en bleekselderij toe; bak 4 minuten.
Voeg champignons en knoflook toe; bak 3 minuten.
Roer tomatenpuree, tijm en paprikapoeder erdoor; bak 1 minuut.
Voeg trombolino, bouillon en eventueel Worcestersaus toe. Sudder 10–15 minuten zonder deksel tot de saus dik is; bij stevige trombolino langer.
Giet knolselderij en aardappelen af. Stamp met boter en melk tot stevige puree; voeg nootmuskaat, peper en zout toe.
Breng de vulling op smaak en schep in de ovenschaal. Verdeel de puree erover; trek ribbeltjes met een vork.

Bestrooi eventueel met oude kaas. Bak 20–25 minuten op het middelste ovenniveau tot goudbruin en borrelend.
Laat de ovenschotel 5 minuten rusten en serveer.