

## Recept van Jeroen Bakker, restaurant De Eetstee

### Timbaaltje van butternut gevuld met paddenstoelenpuree

Voor 5 personen

800 g butternutpompoen  
2 uien, grof gesneden  
2 teentjes knoflook, grof gesneden  
3 eieren  
12,5 cl slagroom.

250 g kastanjechampignons  
1 ui, grof gesneden  
1 teentje knoflook, grof gesneden  
Zout  
Peper  
Olijfolie  
Bakpapier  
Boter

Schil de butternut, snijd hem doormidden en haal de pitten eruit. Snijd de butternut in grove stukken en doe deze samen met de ui en knoflook in een ovenschaal. Voeg olijfolie toe en meng alles goed. Laat de butternut in ongeveer 25 min op 180 graden gaar worden.

Snij de paddenstoelen in grove stukken, plaats ze samen met de ui en knoflook in een ovenschaal, voeg olijfolie toe, meng alles goed en plaats ze in ongeveer 15 min op 180 graden.

Pureer het butternutmengsel in een keukenmachine en voeg de eieren en slagroom toe en breng op smaak met peper en zout.

Bekleed 5 kleine ovenschaaltjes (ramequin) met bakpapier en verdeel  $\frac{3}{4}$  van deze puree over de bakjes, de bakjes moeten voor  $\frac{3}{4}$  gevuld worden. Plaats ze in de oven en bak 20 minuten.

Pureer het paddenstoelenmengsel in een keukenmachine en maak met peper en zout op smaak.

Haal de schaaltes uit de oven en schep er een eetlepel butternutpuree uit, vul dit gat met paddenstoelenpuree, doe de eetlepel butternut daar weer op en vul het geheel aan met de resterende butternutpuree.

Plaats nu de ovenschaaltjes nog een keer 20 minuten in de oven. Stort de ovenschaaltjes op een bord, verwijder het bakpapier en serveer het met wat vers gestoomde groenten