



Knolselderij puree

Ingrediënten

Snijd 1 grote knolselderij in kleine blokjes. Kook deze in wat groentebouillon in 15 a 20 minuten gaar. Stamp ze daarna fijn en voeg daarna 1 eetlepel halvolle crème fraîche, 2 theelepels dijnonmosterd en een snuffe nootmuskaat toe en stamp het geheel fijn. Doe er vervolgens rauw gesneden andijvie door en gebakken kipreepjes of hamblokjes door. Breng het op smaak met peper en zout

De perfecte en koolhydraatarme stampot voor de winter!!



Knolselderij "anders"

- knolselderij van 1 kg, in blokjes
- 400 ml kruidenbouillon
- 100 ml halvolle room
- 2 theelepels tijmblaadjes
- 1 theelepel kaneel

bereiden

Breng de knolselderij en bouillon aan de kook en kook de knolselderij in ca. 15-20 minuten zachtjes gaar. Giet de knolselderij af en pureer het geheel in de keukenmachine of met de staafmixer tot een smeuïge puree. Doe de knolselderijpuree terug in de pan, voeg de room, tijm en kaneel toe en warm de puree al roerende nog enkele minuten doortot de puree goed van dikte is. Voeg zout en peper naar smaak toe. Lekker bij een varkenshaasje of bij kipfilet.