



Winterspecial: Knolselderij op pompoenpuree

met blauwe kaas, salie en noten

Deze wintermaaltijd is een ware traktatie. Je bakt de knolselderij in de oven met blauwe kaas, walnoten en pecannoten. De knoflook en de pompoen bak je er lekker gemakkelijk naast. Daarna maak je er een romige puree van en je overgiet het geheel met zelfgemaakte salieboter. Een droom!



ca. 2u



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 stuk blauwschimmelkaas ⁷
- 25g walnoten ¹⁵
- 50g pecannoten ¹⁵
- 1 kleine knolselderij ⁹
- 1 biologische flespompoeen
- 2 tenen knoflook
- 10g verse salie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De knolselderij is gaar als je er met gemak een scherp mes in kunt steken.

Allergenen

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

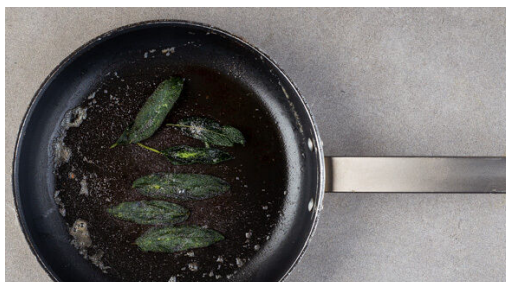
Voedingswaarde per portie

calorieën 997kcal, vet 77.8g, koolhydraten 43.5g, eiwit 23.6g



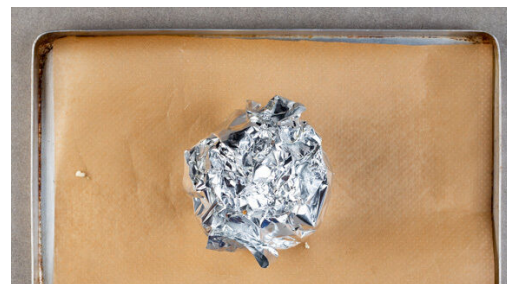
1. Noten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Laat de **kaas** met 1el boter in een kommetje op kamertemperatuur komen. Hak de **walnoten** en **pecannoten** fijn. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **noten** ca. 3min. Meng de **noten** met de **kaas**, de boter, 1el honing en een flinke snuf peper en zout. Bewaar de pan.



4. Salie bakken

Pluk ondertussen de **helft van de salieblaadjes**. Verhit 1el boter in de koekenpan op middellaag vuur en bak de **salie** in 3-4min per kant knapperig. Druk de **blaadjes** tijdens het bakken licht aan in de hete boter. Neem ze uit de pan, laat uitlekken op een stuk keukenpapier en bestrooi met een snuf zout. Bewaar de **salieboter** in de pan.



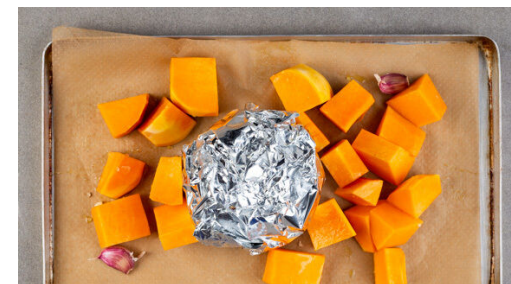
2. Knolselderij bakken

Schil de **knolselderij** met een dunschiller of scherp mes en wrijf in met 1el olijfolie en ½tl zout. Wikkel in aluminiumfolie. Leg de **knolselderij** op een bakplaat met bakpapier en schuif de bakplaat in de oven. De oven hoeft nog niet helemaal opgewarmd te zijn.



5. Puree maken

Neem de **pompoeen** uit de oven en doe in een hoge (maat)beker. Open de aluminiumfolie voorzichtig, verdeel het **kaas-notenmengsel** over de **knolselderij** en bak in 5-8min goudbruin in de oven. Druk de **knoflook** uit de schil en voeg toe aan de **pompoeen** met de **helft van de crème fraîche**, 1el lichte azijn, 75ml warm water en een snuf peper en pureer met een staafmixer.



3. Pompoeen meebakken

Schil de **pompoeen**, snijd doormidden en verwijder de zaden. Snijd in stukken van ca. 3cm. Hussel om met 1el olijfolie en ½tl zout. Verdeel na 60min baktijd de **pompoeen** met de **ongepelde knoflook** rondom de **knolselderij**. Neem de **knoflook** na ca. 25min uit de oven. Bak de **knolselderij** en de **pompoeen** nog ca. 10min, tot de **groente** zeer zacht is.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **knolselderij** in **6 partjes** en serveer op de **pompoeenpuree**. Bestrooi naar wens met een snuf zout en met de **salieblaadjes** en evt. **kaas-notenmengsel** dat van de **knolselderij** is afgefallen. Besprenkel met de **salieboter**.