

DINNERLY



Visnuggets met zelfgemaakte remoulade op aardappel-knolselderij-puree



ca. 30min



2 personen

Gepaneerde visstukjes op zachte aardappelpuree? Yes, please! Een hartig, geruststellend en voedzaam gerecht, daar hebben we vandaag wel zin in. En we proppen dat comfort food alsnog vol fijne verrassingen: in de puree verstopt zich namelijk een heerlijke knolselderij én je maakt zelf een snelle remouladesaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 stuk knolselderij¹
- 1 prei
- 1 zakje kappertjes
- 1x MSC-visnuggets^{3,4}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 kleine teen knoflook
- 4el boter⁵
- 3el mayonaise²
- 4tl mosterd⁶
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

Selderij (1), Eieren (2), Vis (3), Gluten (4), Melk (5), Mosterd (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 841kcal, vet 52.0g, koolhydraten 66.2g, eiwit 23.0g



1. Groente koken

Breng rijkelijk gezouten water voor de **aardappels** en **knolselderij** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil en snij de **aardappels** en **selderij** in grove stukken, de **selderij** wat kleiner dan de **aardappels**. Kook in 17-20min gaar. **Tip:** de **groente** zijn gaar als ze makkelijk van een mes glijden als je erin prikt.



2. Prei opbakken

Halveer de **prei** in de lengte en snij in dunne reepjes. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Voeg de **prei** en een snuf peper en zout toe en bak 6-9min op middelhoog vuur, tot de **prei** heel zacht is maar nog niet bruin. Schep de **prei** op een bord en zet opzij. De pan gebruiken we direct weer.



3. Remoulade maken

Pel 1 kleine teen knoflook en snij of pers fijn. Hak de **kappertjes** grof. Maak een **remouladesaus** van de **kappertjes**, de gesneden knoflook, 3el mayonaise, 1tl azijn, 1tl mosterd, 1tl water en een snuf zout.



4. Visnuggets bakken

Smelt opnieuw 1el boter in de koekenpan en bak de **visnuggets** 2-3min per kant op middelhoog vuur, tot ze bruin en helemaal gaar zijn. Schep een **kopje kookwater** uit de kookpan en hou dit apart. Laat de **aardappels** en **selderij** dan uitlekken in een vergiet.



5. Puree stampen

Doe de **aardappels** en **selderij** weer in de kookpan en stamp ze met 2el boter, 1el mosterd en ½tl zout tot een romige **puree**. Voeg 1 voor 1 enkele eetlepels **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Serveer de **prei** en **nuggets** op de **puree** en bedruip met de **remouladesaus**.



6. Prachtige puree

Puree is een goede gastheer: haast iedereen is welkom. Je kunt het kookwater bijvoorbeeld vervangen door melk, je kunt meer knoflook fijnpersen en toevoegen of een snuf nootmuskaat erdoor roeren. Experimenteer en geniet!