

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. Dat gaat er wel in!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 knolselderij⁹
- 1 prei
- 1 zakje kappertjes
- 1x visnuggets^{1,4}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 4el boter⁷
- 3el mayonaise³
- 3tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

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

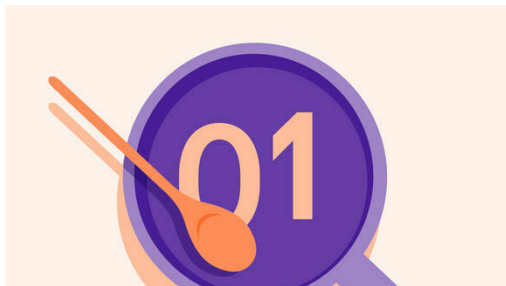
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

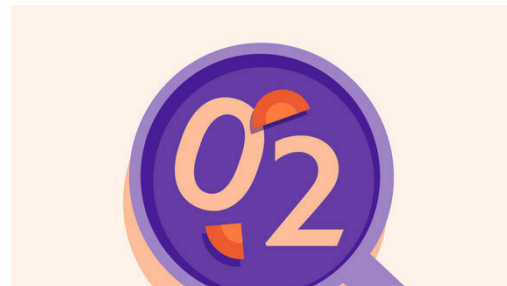
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 709kcal, vet 37.5g, koolhydraten 65.8g, eiwit 22.6g



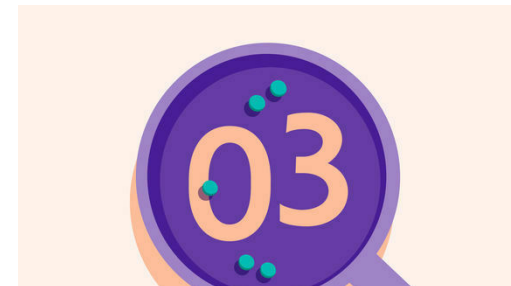
1. Groenten koken

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 **groenten** zijn gaar als ze makkelijk van een mes glijden als je erin prikt.



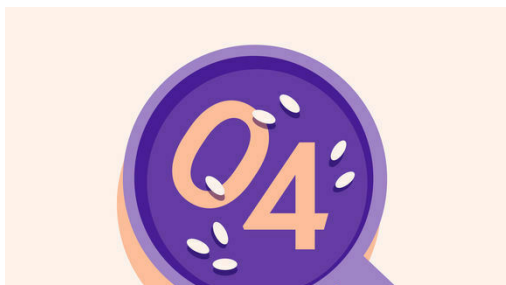
2. Prei opbakken

Snij de **prei** in dunne ringen. Was de ringen grondig en laat uitlekken in een vergiet. 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 wordt. Schep de **prei** op een bord en zet even opzij. De pan gebruiken we direct weer.



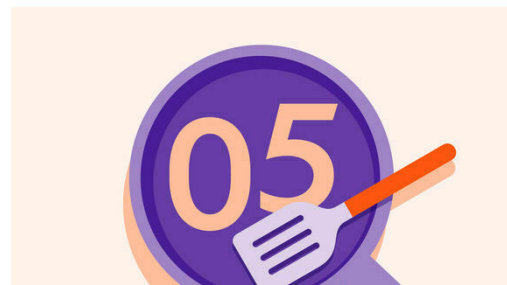
3. Remoulade maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers de helft fijn – de andere helft kun je in een ander recept gebruiken. 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 1/2tl zout tot een romige **puree**. Voeg 1 voor 1 eetlepel **kookwater** toe om naar smaak de consistentie aan te passen. Serveer de **prei** en **nuggets** op de **puree** en bedruipel met de **remoulade**.



6. Prachtige puree

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