



Groentestoof met rundersaucijs

en romige knolselderijpuree



ca. 25min



2 personen

Een heerlijk bord comfortfood. Je maakt een romige puree van knolselderij en roert er vervolgens een handvol versgeraspte Italiaanse kaas door. Een royale schep van de stoof met rundersaucijsjes en seizoensgroenten plus een paar crunchy hazelnootjes bovenop en je kunt er weer helemaal tegenaan.

Wat je van ons krijgt

- 1x soepgroenten ⁹
- 1x knolselderij ⁹
- 1 teen knoflook
- 2 rundersaucijsjes
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- waterkoker
- grote koekenpan of wok
- dunschiller
- middelgrote kookpan
- vergiet
- kleine koekenpan
- fijne keukenrasp
- staafmixer
- maatbeker

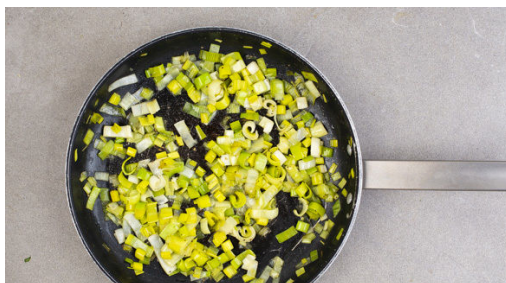
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

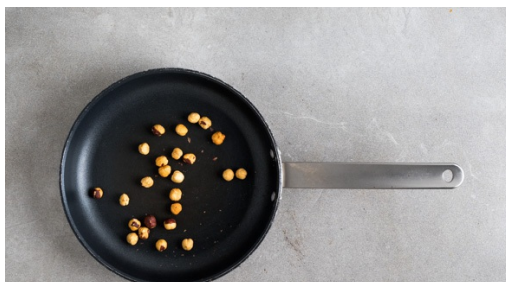
Voedingswaarde per portie

calorieën 786kcal, vet 47.1g, koolhydraten 46.9g, eiwit 42.9g



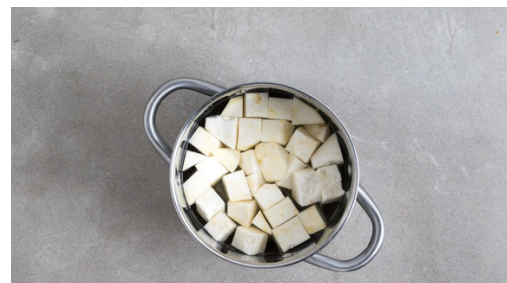
1. Groenten bakken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op matig vuur en voeg de **soepgroenten** toe. Bak ca. 5min al af en toe roerend totdat de **groenten** zachter beginnen te worden.



4. Hazelnoten roosteren

Rooster de **hazelnoten** 2-3min in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur. Let op: de **noten** kunnen snel verbranden. Neem de **hazelnoten** uit de pan, laat wat afkoelen en hak ze grof. Rasp de **kaas** fijn.



2. Knolselderij koken

Schil en snijd de **knolselderij** in grove stukken. Doe ze met het gekookte water en 1tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **knolselderij** afgedekt in 10-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **knolselderij** terug in de pan.



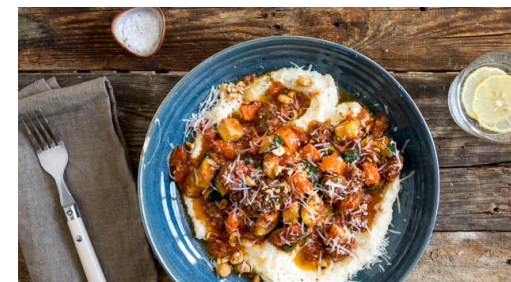
5. Puree maken

Pureer de **knolselderij** met een staafmixer glad en voeg daarbij wat **kookwater** toe, net zo veel tot de **puree** een smeelige textuur heeft. Roer er de **helft van de kaas** en evt. een klontje boter door.



3. Saucijs toevoegen

Pel en rasp de **knoflook** fijn. Verwijder het vel en voeg de **saucijsjes** met de **Italiaanse kruidenmix** en de **knoflook** aan de groentepan toe. Breek de **saucijsjes** met de spatel in kleinere stukken en bak 4-5min totdat het **vlees** bruin kleurt. Voeg de **tomatenblokjes** en 100ml water toe. Breng aan de kook en laat de **stoof** 5-7min op laag vuur sudderen.



6. Serveren

Proef en breng de **puree** en **stoof** op smaak met peper en zout. Serveer de **groentestoof** bovenop de **puree**. Bestrooi met de **hazelnoten** en **rest van de kaas**.