



Kimchistamppot met champignons

met kaas en cashewnoten



20-30min



2 personen

Je hebt niet altijd een hele voorraadkast vol ingrediënten nodig om een heerlijke maaltijd op tafel te toveren. En deze kleine smaakbom is daar het beste bewijs van: de romige knolselderijpuree wordt een heerlijke stamppot met geraspte kaas, bosui en kimchi, geserveerd met sappige champignons. De geroosterde cashewnoten en sesamolie zorgen voor de final touch.

Wat je van ons krijgt

- 1 knolselderij ⁹
- 50g cashewnoten ¹⁵
- 250g champignons
- 1 bosui
- 1 potje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 zakje sesamolie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 4el boter ⁷
- 2el melk ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- maatbeker
- zeef

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

Kooktip

Het kookwater voor de selderij moet royaal gezouten worden, zodat de knol niet al z'n smaak aan het water afgeeft.

Allergenen

melk (7), selderij (9), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 619kcal, vet 47.8g, koolhydraten 19.2g, eiwit 25.1g



1. Knolselderij koken

Breng in een middelgrote kookpan 800ml water met 1el zout aan de kook. Snijd de **knolselderij** in vieren, verwijder de schil met een mes en snijd in dunne plakken. Doe de **selderij** in het kokende water, leg een deksel op de pan en kook 13-15min op middelhoog vuur, tot de **selderij** zacht is. Giet af in een zeef, laat uitlekken en houd warm in de pan.



4. Groenten snijden

Snijd ondertussen de **witte** en **groene delen** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Snijd de **kimchi** in grove stukken.



2. Cashews roosteren

Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **helft van de cashews of meer naar wens** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij.



5. Groenten bakken

Smelt 1el boter in de koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **witte bosuiringen** en de **kimchi incl. vloeistof** toe en bak ca. 2min.



3. Champignons bakken

Halveer de **champignons**, snijd de grotere exemplaren in vieren. Verhit de koekenpan op hoog vuur met 1el boter en een snuf zout. Voeg de **champignons** toe en roerbak ze in 7-9min gaar en mooi gebruind. Bestrooi met een snuf peper en zet ze op een bord opzij. Bewaar de pan.



6. Afmaken en serveren

Stamp de **selderij** met een aardappelstamper tot een grove **puree**. Roer de **kaas**, 2el melk, 2el boter en de **kimchi incl. vloeistof** door de **puree** en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **puree** over borden, schep de **champignons** erop en bestrooi met de **cashews** en de **groene bosuiringen**. Besprenkel met de **sesamolie**.