

DINNERLY



Geroosterde knolselderij met tofu en een salade met sjalottendressing



30-40min



2 personen

Jaagt knolselderij je angst aan? Geen zorgen, het schillen kost even wat werk maar je hebt het vast snel te pakken. En dan kun je genieten van een van de beste knollen die er zijn. Een bijzondere smaak, of je 'm nu pureert of, zoals vandaag, roostert met bijzondere kruiden. Combineer die heerlijkheid met gebakken tofu en een frisse salade, en je zet een geweldig gerecht op tafel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine knolselderij ¹
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 blok biologische tofu ³
- 1 sjalotje
- 10g verse bieslook
- 1 tomaat
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl vegan mayonaise
- 1el mosterd ²
- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker

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

ALLERGENEN

Selderij (1), Mosterd (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 496kcal, vet 35.1g, koolhydraten 20.1g, eiwit 19.3g



1. Knolselderij snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **knolselderij** in vieren, schil deze kwarten en snij in blokjes van ca. 3cm. Meng de **knolselderij** met de helft van de **kruidenmix** en 1el olijfolie, kruid flink met peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier.



2. Ingrediënten roosteren

Rooster de **knolselderij** ca. 10min in de oven. Dep de **tofu** droog met keukenpapier en verbreek met je vingers in hapklare stukjes. Meng de **tofu** met de **rest van de kruidenmix**, 1tl olijfolie en een snuf peper en zout. Schep na ca. 10min roosteren de **knolselderij** goed om, verdeel de **tofu** over de plaat en rooster het geheel nog eens 10-14min.



3. Sjalot karamelliseren

Pel het **sjalotje** en snipper fijn. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Voeg de **sjalot** toe en roerbak met een snuf zout 5-7min. Snij de **bieslook** in dunne ringetjes.



4. Dressing maken

Roer 1el mosterd en 1tl azijn door de **sjalot** en verwarm ca. 1min. Haal de pan van het vuur en laat even afkoelen. Roer er dan 75ml water en 1tl mayonaise doorheen. Breng de **dressing** op smaak met ruim peper en zout en evt. een snufje suiker en roer de **bieslook** erdoor.



5. Mixen en serveren

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in grove blokjes. Meng de **tomaat** en **veldsla** met de **dressing**. Meng de **geroosterde knolselderij** en **tofu** erdoor, of verdeel de **salade** over de borden en schep de **knolselderij** en **tofu** er bovenop.



6. Nog een beetje crunch

De **knolselderij** en **tofu** hebben een fijne bite, maar soms wil je er ook wat crunch bij. Heb je nog een handje walnoten of hazelnoten liggen? Die passen heel goed bij een warme salade zoals deze. Rooster ze een paar minuten in een droge pan en strooi over de borden.