



Gepaneerde Hollandse kaas

met aardappel-knolselderijstamppotje



20-30min



2 personen

Kaas en krokant is een winnende combinatie. Dat bewijst deze Noord-Hollandse kaas in een jasje van kruidig broodkruim wel! De met vele prijzen gewaardeerde 'Alde Fryske' heeft dankzij de specifieke verwerking een lichtzoete, notige smaak en bijzonder smeuge structuur gekregen, die ook bij het bakken in de oven behouden blijft. Om het plaatje compleet te maken, serveer je er een stamppot van knolselderij en babysnijbiet bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 knolselderij ⁹
- 500g kruimige aardappels
- 1 courgette
- 25g verse kruidenmix: munt, peterselie & tijm
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 zakje panko ¹
- 1 stuk Alde Fryske ⁷
- 1x rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- aardappelstamper
- grote kookpan
- dunschiller
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 752kcal, vet 43.3g, koolhydraten 56.1g, eiwit 28.4g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 225°C. Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Schil de **knolselderij** en **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg de **groenten** toe zodra het water kookt en kook in ca. 15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan.



4. Kaas paneren

Meng de **tijm** en **peterselie**. Doe 4el olijfolie in een 2e kommetje en verdeel de **panko** over een bord. Snijd de **kaas** in ca. 1cm dikke plakken en haal ze één voor één eerst door de olie, dan de **verse kruiden** en tot slot door de **panko**. Leg de **kaas** op een bakplaat met bakpapier en bestrooi met de **rest van de panko**.



2. Courgette roosteren

Snijd de **courgette** in grove stukjes en Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **courgette** ca. 10min in de oven tot de **groente** zacht is.



5. Kaas bakken

Zet de bakplaat met **kaas** 2-3min in de oven tot de **panko** goudbruin kleurt.



3. Kruiden voorbereiden

Hak de **munt**, **peterselie**- en **tijmblaadjes** gescheiden van elkaar fijn. Snijd de **bleekselderij** in dunne schijfjes.



6. Stampot maken

Stamp de gekookte **groenten** glad en roer er de **munt** en **snijbiet** door. Voeg een **scheutje kookwater** en/of een klontje boter toe voor een extra smeuïge textuur. Roer dan **courgette** en **bleekselderij** erdoor en breng de **stampot** op smaak met peper en zout. Serveer de **stampot** met de **kaas** bovenop.