



Winterspecial: knolselderij met blauwe kaas

met pompoenpuree, salie en noten



ca. 2u



2 personen

Deze wintermaaltijd is een ware traktatie voor lichaam en geest. Je bakt de knolselderij in de oven met blauwe kaas, walnoten en pecannoten. De knoflook en de pompoen bak je er lekker gemakkelijk naast. Daarna maak je er een romige puree van en je overgiet het geheel met zelfgemaakte salieboter.

Wat je van ons krijgt

- 1 stuk blauwe kaas ⁷
- 25g walnoten ¹⁵
- 50g pecannoten ¹⁵
- 1 knolselderij ⁹
- 1 flespompoeen
- 2 tenen knoflook
- 5g verse salie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- aluminiumfolie

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

Kooktip

De knolselderij is gaar als je er met gemak een scherp mes in kunt steken.

Allergenen

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

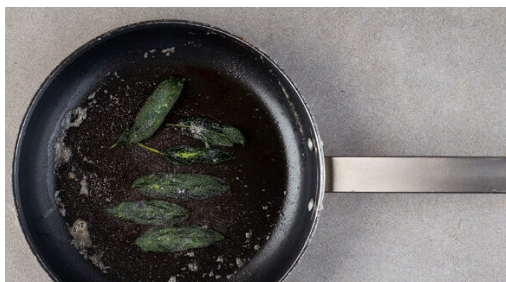
Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 68.7g, koolhydraten 40.6g, eiwit 23.4g



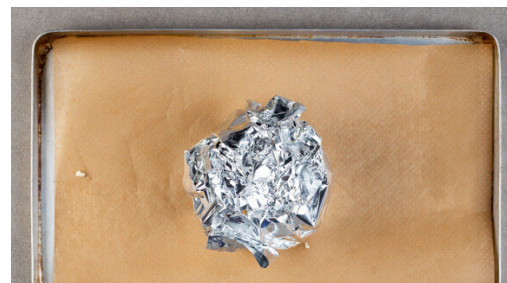
1. Noten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Laat de **kaas** met 1el boter in een kommetje op kamertemperatuur komen. Hak de **walnoten** en **pecannoten** fijn. Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **noten** ca. 3min. Meng de **noten** met de **kaas**, de boter, 1el honing en een flinke snuf zout en peper. Bewaar de pan.



4. Salie bakken

Pluk ondertussen de **salieblaadjes**. Verhit 1el boter in de koekenpan op middellaag vuur en bak de **salie** in 3-4min per kant knapperig. Druk de **blaadjes** tijdens het bakken licht aan in de hete boter. Neem ze uit de pan, laat uitlekken op een stuk keukenpapier en bestrooi met een snuf zout. Bewaar de **salieboter**.



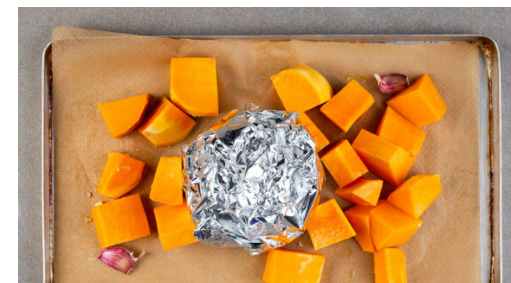
2. Knolselderij bakken

Schil de **knolselderij** met een dunschiller of scherp mes en wrijf in met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Wikkel in aluminiumfolie. Leg de **knolselderij** op een bakplaat met bakpapier en schuif de bakplaat in de oven. De oven hoeft nog niet helemaal opgewarmd te zijn.



5. Puree maken

Neem de **pompoeen** uit de oven en doe in een hoge (maat)beker. Open de aluminiumfolie voorzichtig, verdeel het **kaas-notenmengsel** over de **knolselderij** en bak de **selderij** in 5-8min goudbruin in de oven. Druk de **knoflook** uit de schil en voeg toe aan de **pompoeen** met de **helft van de crème fraîche**, 1el lichte azijn, 75ml warm water en een snuf peper en pureer met een staafmixer.



3. Pompoeen meebakken

Schil de **pompoeen**, snijd doormidden en verwijder de zaden. Snijd in stukken van ca. 3cm. Hussel om met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Verdeel na 60min baktijd de **pompoeen** met de **ongepelde knoflook** rondom de **knolselderij**. Neem de **knoflook** na ca. 25min uit de oven. Bak de **selderij** en de **pompoeen** nog ca. 10min, tot de **groenten** zeer zacht zijn.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **knolselderij** in **6 partjes** en serveer op de **pompoeenpuree**. Bestrooi naar wens met een snuf zout en met de **salieblaadjes** en evt. **kaas-notenmengsel** dat van de **knolselderij** is afgefallen. Besprenkel met de **salieboter**.