

Knolselderij



Bijgerecht

aardappel

2 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: november t/m maart



Ingrediënten

- 500 gram knolselderij
- 250 gram aardappelen
- 15 gram boter
- volle melk (warm)
- zout & versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Schil knolselderij en aardappelen. In even grote blokjes snijden en opzetten in pan met water, zodat ze net onder staan. Aan de kook brengen en op laag vuur in 15 à 20 minuten zachtjes gaar laten koken. Afgieten, boter toevoegen, stampen en voorzichtig zoveel melk toevoegen dat je een smeùige puree krijgt.
2. Op smaak brengen met zout, peper over de puree malen. Direct opdienen.

Tenslotte

Knolselderij is de stevige knol van de selderijplant. De knol groeit voor een deel onder de grond en wijkt daarin af van zijn familieleden: de bladselderij en bleekselderij. De knol is bruingeel van kleur, het vruchtvlees is lichter en heeft een milde, kruidige smaak. Vooral de knol is belangrijk voor de teelt, maar je kunt ook de bladeren eten, bijvoorbeeld in de soep. Vaak wordt in het vroege voorjaar knolselderij met een toefje loof in de handel gebracht. Was de knolselderij grondig onder stromend water en borstel de grond zo nodig weg. Snij voor gebruik de knollen in plakken. Schil de plakken en snij ze in reepjes of blokjes. Bovenstaand recept is een puree met aardappelen. Nu een **Knolselderijpuree met rijst**. Breng 1 knolselderij van een kilo geschild en in blokjes met 50 gr rijst en 400 ml kruidenbouillon aan de kook en kook de knolselderij in ca. 15-20 minuten zachtjes gaar. Giet de knolselderij af en pureer het geheel in de keukenmachine of met de staafmixer tot een smeuge puree. Doe de knolselderijpuree terug in de pan, voeg 100 ml slagroom, 2 tl tijmblaadjes en ½ tl kaneel toe en warm de puree al roerende nog enkele minuten door tot de puree goed van dikte is. Voeg zout en peper naar smaak toe. Lekker bij een varkenshaasje, wild of kipfilet. Voor **Knolselderijsoufflé** snijdt je een stuk knolselderij in plakken, schil ze en snijd de plakken in blokjes. Schep ze om met 1 el citroensap, zodat ze mooi blank blijven. Pluk het blad van de helft van een pakje verse Provençaalse kruiden en snijd of hak de blaadjes fijn. Halveer 2 paprika's overlans. Laat de steel zitten. Verwijder de zaadlijsten. Schep de knolselderijblokjes in een (hittebestendige) magnetronschaal. Voeg 2 eetlepels water toe. Dek de schaal af en laat de knolselderij bij 700 Watt in 5 minuten gaar worden. Verwarm de ovenfunctie van de combimagnetron voor op 200°C. Pureer de knolselderij met een staafmixer. Roer de kruiden en 100 gr kwark erdoor en breng de puree op smaak met zout, peper en wat nootmuskaat. Splits 2 eieren. Roer de dooiers bij de puree. Klop de eiwitten in een schone kom zeer stijf en spatel de puree met een grote metalen lepel er luchtig door. Vet de magnetronschaal in. Vul de paprikahelften met de luchtige puree. Schep wat over is van het soufflémengsel in de magnetronschaal, druk de paprikahelften er in. Houdt de oventemperatuur aan. Zet de magnetron op 300 Watt en laat de paprika's met knolselderijsoufflé in 10 minuten gaar worden en rijzen. Geef stokbrood er bij. Knolselderij (rijk aan calcium) laat zich ook perfect verwerken tot frieten en om het ook nog gezond te houden, worden de repen niet gefrituurd, maar in de oven gebakken!. Voor **Knolselderij friet** snijdt je van 2 knollen van de boven- en onderkant een plak af. Zet de knollen op een snijplank en snijd de schil er met een scherp mes van boven naar beneden af. Snijd de knol vervolgens in dikke plakken en de plakken in dikke 'frieten'. Breng een grote pan met water aan de kook en voeg (eventueel in etappes) de repen knolselderij hieraan toe. Verwarm de oven voor op ca. 225 °C. Kook de knolselderij-frieten ca. 2 minuten, neem ze met een schuimschaaf uit het kokende water of giet ze door een vergiet af. Laat uitdampen en verdeel ze over een of twee oven bakplaten. Besprenkel rijkelijk met olie, met zout naar smaak en met kerrie. Meng goed door elkaar zodat de selderij-frieten rondom met een heel dun laagje olie en kruiden bedekt zijn. Schuif de bakplaten in de hete oven en laat ze hierin in ca. 30 -35 mooi goudbruin kleuren en gaar worden.