

# KNOLSELDERIJPUREE MET APPEL



---

**Vorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4-6 personen

- 1 knolselderij van +/- 500 gram - 3 appels - 2 tot 2½ eetlepel olijfolie - 75 ml crème fraîche - zout en versgemalen peper

---

1. Was en schil de knolselderij. Snijd in blokjes van 2 bij 2 cm. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in vieren. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand in de kom. Doe de knolselderij en de appel in de stoommand en stel het programma STOMEN in op 30 minuten.

2. Giet aan het einde van het programma het water uit de kom. Doe de gekookte knolselderij en appel in de kom met de crème fraîche, de olijfolie, en zout en peper naar smaak. Mix de ingrediënten door het EXPERT-programma in te stellen op 3 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen).

**Tip van de chef :**

Voeg voor de garnering notenolie en stukjes hazelnoot toe.

Cook Expert ■

