

KNOLSELDERIJPUREE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1 kg Knolselderij - 2 el Olijfolie - 125 g Crème fraîche - Zout en peper

1. Schil de selderij en snijd tot plakjes in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm.
2. Vul een pan of stoomkoker met 1 liter water, en kook daarin de selderie met de deksel op de pan gaar. De selderij moet heel zacht zijn. Giet de selderij af en laat lauwwarm afkoelen.
3. Pureer de selderij 1 à 2 minuten in de grote kom met het metalen mes.
4. Voeg zodra de selderij puree is geworden de crème fraîche toe. Laat de machine draaien en voeg via de invoerbuis in een dun straaltje de olie toe.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Verwarm de puree 5 minuten op een laag vuur.

Tip van de chef :

Dit gerecht kunt u ook met andere groenten maken, bijvoorbeeld met worteltjes of courgettes.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■