

KNOLSELDERIJPUREE



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

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1 knolselderij van ± 750 gram - 75 ml crème fraîche - 2 tot 2½ eetlepel olijfolie - zout en versgemalen peper

1. Was en schil de knolselderij. Snijd in blokjes van 2 bij 2 cm. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand in de kom. Doe de knolselderij 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 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 ■

