

PUREE VAN KNOLSELDERIJ



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 1 kg knolselderij - 125 g dikke crème fraîche - 2 eetl. fruitige olijfolie - Zout

1. De knolselderij schillen, wassen en in dobbelstenen van 4 bij 4 cm snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de selderij in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 30-35 min. stomen. De selderij moet heel zacht zijn en u moet er gemakkelijk met de punt van een mes in kunnen prikken.

2. Laat de selderij uitlekken en tot lauw afkoelen. De selderij tot puree mixen en al mixend de crème fraîche toevoegen. Daarna onder voortdurend roeren in een dun straaltje de olijfolie toevoegen. Met zout op smaak maken. De puree 5 min. op laag vuur verwarmen. Goed warm opdienen. Lekker bij gevogelte.