

TIJN VAN DE SMAAK

knolselderrecepten

Knol- en bleekselderijsalade met kaas (4 personen)

500 gr knolselderij, 5 stengels bleekselderij, 125 gr oude kaas, 3 eetl. mayonaise, 1 eetl. yoghurt, 1-2 tl. mosterd.

Snij de knolselderij in dunne reepjes of rasp hem grof. Snij de bleekselderijstengels in smalle boogjes van ca. 3mm en de kaas in kleine stukjes. Maak een dressing van de yoghurt, mayonaise en mosterd. Schep de knol- en bleekselderij, de kaas en de dressing door elkaar en laat minstens 0,50 uur intrekken.

Waldorfsalade (4 personen)

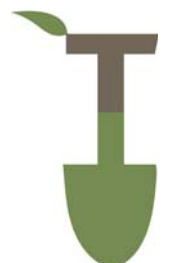
300 gr knolselderij, 100 gr zure appel (goudreinette), 50 gr walnoten, 1 dl zure room, sap van halve citroen, 1 tl. dunne honing.

Snij de knolselderij en appel in heel fijne reepjes. Roer de zure room, citroensap en honing door elkaar. Vermeng de dressing onmiddellijk met de appel en knolselderij (i.v.m. bruinverkleuring). Hak de walnoten in kleine stukjes en roer deze door het knolselderij/appelmengsel.

Gebakken knolselderijschijven met kaas (4 personen)

4 schijven knolselderij van 0,75 cm dik, 4 plakken jongbelegen kaas (iets kleiner dan de selderij-schijven).

Verwarm in een koekepan met dikke bodem een dun laagje olie en bak hierin de plakken knolselderij op een klein vuurtje aan de ene kant bruin in ca.5 minuten. Leg tijdens het bakken een deksel op de pan. Bak de andere kant ,leg na 2 minuten de kaasplakken erop en haal de deksel eraf en laat de kaas smelten.



TIJN VAN DE SMAAK

knolselderrecepten

Knolselder-wortelsalade (4 personen)

200 gr. knolselderij, 200 gr. wortel, 2 eetl. yoghurt, 1 eetl. mayonaise, 1 eetl. gehakte peterselie, 1 eetl. geknipte bieslook, beetje citroensap.

Schil de knolselderij, rasp hem, overgiet het raspel met heet - en vervolgens met koud water en besprenkel het met citroensap. Rasp de wortel en vermeng deze met de knolselderij. Maak een dressing door overige ingrediënten door elkaar te kloppen. Schep de dressing door de groenten.

Knolselderij-aardappelpuree (4 personen)

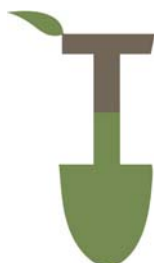
500 gr. knolselderij, 500 gr. aardappelen, 50 gr. boter of 5 eetl. olijfolie, 3 eetl. crème fraîche, (kruiden)zout, peper, nootmuskaat.

Schil de aardappelen en knolselderij en kook ze in één pan gaar met het takje rozemarijn. Haal de rozemarijn eruit, giet het kookwater af en pureer de groenten met een aardappelstamper. Voeg boter (of olijfolie) en crème fraîche toe en breng op smaak met nootmuskaat,peper en (kruiden) zout.

Knolselderij-Tofusalade (4 personen)

0,5 knolselderij, 1 wortel, 250 gr. tofu, 2 eetl. mayonaise, 1,5 tl. citroensap, 2 eetl. gehakte bieslook, (kruiden)zout, 1 tl. mosterd.

Rasp de wortels en de knolselderij heel fijn en besprenkel het met citroensap. Prak de tofu fijn en meng alle ingrediënten. Als je een smeug geheel wilt hebben, gebruik dan een staafmixer. Lekker als broodbeleg.



TIJN VAN DE SMAAK

knolselderrecepten

Knol- en bleekselderijsalade met kaas

500 gr knolselderij, 5 stengels bleekselderij, 125 gr oude kaas, 3 eetl. mayonaise, 1 eetl. yoghurt, 1-2 tl. mosterd.

Snij de knolselderij in dunne reepjes of rasp hem grof. Snij de bleekselderijstengels in smalle boogjes van ca. 3mm en de kaas in kleine stukjes. Maak een dressing van de yoghurt, mayonaise en mosterd. Schep de knol- en bleekselderij, de kaas en de dressing door elkaar en laat minstens 0,5 uur intrekken.

Waldorfsalade

300 gr knolselderij, 100 gr zure appel (goudreinette), 50 gr walnoten, 1 dl zure room, sap van halve citroen, 1 tl. dunne honing.

Snij de knolselderij en appel in heel fijne reepjes. Roer de zure room, citroensap en honing door elkaar. Vermeng de dressing onmiddellijk met de appel en knolselderij (i.v.m. bruinverkleuring). Hak de walnoten in kleine stukjes en roer deze door het knolselderij/appelmengsel.

Gebakken knolselderijschijven met kaas

4 schijven knolselderij van 0,75 cm dik, 4 plakken jongbelegen kaas (iets kleiner dan de selderij-schijven).

Verwarm in een koekepan met dikke bodem een dun laagje olie en bak hierin de plakken knolselderij op een klein vuurtje aan de ene kant bruin in ca.5 minuten. Leg tijdens het bakken een deksel op de pan. Bak de andere kant ,leg na 2 minuten de kaasplakken erop en haal de deksel eraf en laat de kaas smelten.

