

Gepofte knolselderij, chinatasaus, puree van walnoot, brandnetelkaas en selderij-chips

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Knolselderij</u> 1,5 kg knolselderij* 20 g knoflook 4 teentjes 30 g Boter 2 el zeezout Peper 6 takjes tijm 3 blaadjes laurier 25 g boter</p> <p>* Houd 200 gram apart voor de chips van knolselderij</p>	<p><u>Knolselderij</u> Verwijder de schil, de wortels en andere oneffenheden van de knol. Neem een stuk aluminiumfolie, waarin de knolselderij verpakt moet worden en leg de knol hierop. Pureer de knoflookteentjes, vermeng met roomboter en wrijf de knol in met dit mengsel. Kruid met zeezout, peper, tijm, laurierblaadjes en leg een stukje roomboter boven op de knol. Pak het geheel goed in met aluminiumfolie, zodat er geen stoom kan vrijkomen. Plaats de knol in een ovenschaal en zet deze in oven van 200°C. Bak de knol in 2 uur boterzacht (na 1 uur knol omdraaien). Controleer de gaarheid met een satéprikker. Haal de folie van de knolselderij. Snijd de gare knolselderij in schijven van 1 cm. Steek uit iedere schijf circa 4-5 cirkels met een ring. Bewaar de afsnijdsels voor de saus. Bewaar de parten afgedekt in de warmhoudkast.</p>
<p><u>Walnotenboter</u> 8 g walnoot 1 tl appelstroop 75 g boter Peper en zout</p>	<p><u>Walnotenboter</u> Leg de noten 8 minuten in een oven van 175°C, schud na 4 minuten even om. Hak de walnoot zo fijn mogelijk. Prak de walnoten samen met de appelstroop door de boter, breng op smaak met peper en zout. Laat de smaken goed intrekken door het nog een uurtje op de werkbank te laten staan.</p>
<p><u>Brandnetelkaas</u> 100 g brandnetelkaas</p>	<p><u>Brandnetelkaas</u> Haal de kaas uit de koeling en rasp de kaas met grove rasp en bewaar tot gebruik in koeling. Haal 30 min voor gebruik uit de koeling.</p>
<p><u>Chips</u> 200 g apart gehouden knolselderij 75 g bloem</p>	<p><u>Chips</u> Maak knolselderij schoon verwijder de schil. Snij de knol op snijmachine stand 1 in flinterdunne plakjes van 1mm. Doe de plakjes met de bloem in een kom en hussel dit goed door elkaar. De plakjes moeten aan beide zijde met bloem bekleed zijn. Doe over in een zeef en verwijder de overtollige bloem. Frituur de knolselderij schijfjes in 2 à 3 min op 170°C mooi goudbruin. Bewaar de chips in een kom bekleed met keukenpapier.</p>
<p><u>Chinatasaus</u> 2 dl groentebouillon 100 g sjalot boter zonnebloemolie 2 tl paprikapoeder gerookt 1,5 dl Sambai azijn peper en zout</p>	<p><u>Chinatasaus</u> Verwarm de gepureerde afsnijdsels van de knolselderij in de groentebouillon. Laat even trekken. Snipper de sjalotten. Stoof de sjalot in een beetje boter op lage temperatuur en laat karamelliseren. Voeg een beetje olie toe, leg de paprikapoeder hierin en verhit op lage temperatuur (<i>myoteren zie onder</i>). Voeg de groentebouillon (met de knol) toe, zorg dat dit minimaal 2 dl is. Voeg als laatste Sambai azijn toe. Laat 5 min op klein vuur trekken. Verwarm de Chinatasaus en bind deze licht met koude boter. Zeef de saus en breng op smaak en bewaar tot gebruik.</p>

MENU JANUARI



Myoteren

Myoteren is het op laag vuur verhitten van specerijen met heel weinig olie of boter in een pan zonder deksel. Het myoteren heeft tot doel de smaak te verhogen en de structuur van specerijen te verbeteren waardoor ze beter oplossen.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Besmeer de stukjes knolselderij dun met walnoten-roomboter. Maak een spiegel met de saus. Leg 3 stukjes knolselderij in de saus. Verdeel de Chinatasaus rondom de knolselderij parten. Bestrooi de knol met geraspte brandnetelkaas. Versier dit gerecht met enkele krokant gebakken knolselderij-chips. Garneer met een blaadje bladpeterselie.

