

Gepofte knolselderijmedaillon met kastanje beurre blanc

mosterdkaviaar en kruidensalade

Verras je gasten met deze gepofte knolselderijmedaillons. De rijke beurre blanc saus krijgt een unieke, diepe umamismaak dankzij de (speciaal voor ons geproduceerde!) kastanje tamari van Fermi Foods. Door lokale ingrediënten en reststromen uit de voedselketen op ambachtelijke wijze te fermenteren, creëren zij duurzame, 100% natuurlijke smaakmakers zonder ongezonde toevoegingen. Een modern en verantwoord meesterwerk voor het kerstdiner.

120 min | 1104 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		2P	4P	6P	8P
Knolselderij	st	0.5	1	1.5	2
Ongezouten boerenboter	g	50	100	150	200
Knoflookteen	st	1	2	2	3
Sjalot	st	1	2	3	3
Witte wijn	ml	55	110	165	220
Citroen	st	0.5	1	1.5	2
Slagroom (let op: de helft is voor het hoofdgerecht!)	ml	100	200	300	400
Kastanje tamari	g	15	25	40	50
Geel mosterdzaad	g	15	30	45	60
Platte peterselie	st	0.5	1	1.5	2
zelf toevoegen:					
Zout en peper					
Paprikapoeder	tl	1	1	1	1
Witte wijnazijn	ml	65	130	195	260
Rietsuiker	tl	1	2	3	4
Olijfolie	el	1.5	3	4.5	6

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Borstel de knolselderij schoon, laat de schil eraan zitten en snijd het topje eraf zodat de knol stevig staat. Smeer in met olijfolie en zout, wikkel strak in aluminiumfolie en pof 2 uur in een ovenschaal. Controleer met een satéprikker of de binnenkant zacht is.
2. Kook intussen de mosterdzaadjes in water en giet af; herhaal dit tot 3 keer in totaal. Breng in een andere pan gelijke delen wittewijnazijn en water (50ml: 50ml voor 4 personen) aan de kook met rietsuiker en zout. Voeg de mosterdzaadjes toe en laat afkoelen.
3. Snijd de knolselderij in gelijke plakken (over de lengte) van 2 cm en snijd de schil eraf (bewaar wat overblijft voor het hoofdgerecht). Kruid met paprikapoeder en zout. Bak aan beide kanten goudbruin in olie. Voeg een klontje boter toe en bedruip tot de boter nootachtig ruikt. Houd apart.
4. Pel en snipper de knoflook en de helft van de sjalotten. Giet gelijke delen (110 ml per persoon voor 4 personen) witte wijn, wittewijnazijn en water aan de kook. Voeg de helft van het citroensap toe en kook in tot de helft van het vocht over is. Zeef het vocht terug in de pan, voeg slagroom (LET OP: gebruik de helft van de slagroom voor dit gerecht, de andere helft is voor het hoofdgerecht!) toe en kook 1 minuut zachtjes door. Zet het vuur heel laag, klop koude blokjes boter er één voor één door tot een romige saus (laat niet meer koken) en breng op smaak met peper en kastanjetamari.
5. Snijd de overgebleven sjalot in dunne ringen en leg 10 minuten in koud water. Was en pluk de peterselie. Meng de peterselie en sjalot aan met een dressing van citroensap, olijfolie, peper en zout. Serveer de knolselderijmedaillons met deze peterseliesalade, schenk de warme saus erover en maak af met de mosterdkaviaar.

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

biologisch

info@ekomenu.nl

citroenzest over de medaillon voor een frisse touch. LET OP: gé
agroom en de witte wijn voor dit gerecht, de andere helft is voo
hoofdgerecht!)