

Knolselderijsalade met hazelnoten en spekjes

miso-room en munt

Dit is een echt een heel speciaal gerecht in Ottolenghi stijl. Een lekkere dot miso-room, met daarop een echt herfstige gouden combi: knolselderij, hazelnoten en munt. Om je vingers bij af te likken.

25 min | 741 kcal

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

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Beluga linzen	*g*	35	70	100	140
Knolselderij	*st*	0.25	0.5	1	1
Gerookte spekreepjes	*g*	50	75	100	150
Radijs	*bos*	0.25	0.5	0.5	1
Verse munt	*st*	0.25	0.5	1	1
Zure room	*ml*	50	100	125	200
Miso	*g*	15	25	40	50
Hazelnoten	*g*	15	25	40	50
zelf toevoegen:					
Komijn	*tl*	0.5	1	1.5	2
Olijfolie	*el*	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**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. Zorg dat de oven goed heet is. Leg de hazelnoten op een bakplaat of ovenschaal en rooster 10-15 minuten in de schil. Haal uit de oven en laat afkoelen. Maak de hazelnoten open met een notenkraker, hamer of stevige pan en haal de hazelnoten uit hun schil. Hak eventueel de noten grof. Je kunt de hazelnoten ook zonder te roosteren eten, maar dit maakt het net even iets lekkerder!
2. Breng een pan met water en een snuf zout (of bouillon) aan de kook. Spoel de Beluga linzen in een zeef onder de kraan en kook 15-20 minuten. Giet daarna het water af.
3. Bak intussen de spekjes in een droge pan krokant. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Schil de knolselderij (net zoals een ananas, van boven naar beneden), snijd vervolgens in plakken en deze plakken weer in dunne frieten. Breng een pan met water aan de kook en kook de knolselderij frieten in circa 10 minuten al dente. Giet het water af.
5. Was de radijsjes en snijd in plakjes en snijd de munt fijn. Schep de knolselderij, spekjes, gekookte linzen, munt en radijsjes door elkaar en maak op smaak met een beetje olijfolie, komijn, peper en zout.
6. Klop de zure room, miso (naar smaak) en een beetje water goed los tot een gladde saus. Schep de miso-room op de borden en verdeel de knolselderijsalade erover heen. Maak af met fijngehakte hazelnoten en munt.

Tip: Je kunt uiteraard ook de miso-room door de salade scheppen.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief