



Romige knolselderijpuree met krokante pancetta

sjalotten en zadenmix

Dit gerecht is zo simpel, maar wel zo'n bijzondere samenstelling van smaken dat je het ook in een restaurant op de kaart kan vinden. De puree is een leuke manier om kennis te maken met knolselderij, een knol waar velen niet goed raad mee weten. Knolselderij is op het eerste gezicht misschien niet moeders mooiste, maar het behoort wel tot de meest gezonde groente. Door de combi met het knapperige spek en zadenmix is het een echt feestje in je mond!

25 min | 799 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
Knolselderij	st	0.5	1	1	2
Aardappels (kruimig)	g	200	400	600	800
Sjalot	st	1	3	3	4
Pancetta	g	35	70	100	140
Rucola	g	25	50	75	100
Cottage cheese	g	75	150	200	300
Zadenmix	g	10	20	25	40
zelf toevoegen:					
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. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Snijd de schil van de knolselderij en was of schil de aardappels. Snijd alles klein en kook in 20-25 jaar. Giet daarna het water af en laat even uitdampen.
2. Pel intussen de sjalotten en snijd in ringen. Verwarm olijfolie in een bakpan en bak de sjalotten met de pancetta op middelhoog vuur bruin en knapperig. Heb je een heel stuk pancetta gekregen? Snijd deze dan even in stukjes of dunne plakjes!
3. Was de rucola en snijd kleiner. Stamp de aardappels en knolselderij tot een puree. Of pureer met een pureeknijper. Schep de cottage cheese en rucola erdoor en breng op smaak met peper en zout.
4. Serveer de knolselderijpuree met erop de krokante pancetta en sjalotten. Werk af met de zadenmix.

Tip: De puree is ook heel lekker met een klontje boter, warme melk en een beetje citroensap. Houd je niet van de kruimelige structuur van cottage cheese? Met een staafmixer mix je het lekker glad en romig.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

