


# Romige knolselderijpuree met knapperige pancetta, zaden en dragon

! Weinig koolhydraten

KOOLHYDRAATBEWUST Dit gerecht is eenvoudig, maar wel met zo'n bijzondere samenstelling van smaken dat je het ook in een restaurant op de menukaart zou kunnen vinden. De puree is een leuke manier om kennis te maken met knolselderij, een knol waar velen niet goed raad mee weten. Door de combi met de knapperige pancetta en zaden is het een echt feestje !

25 min | 609 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 | 0.25 | 0.5 | 1 | 1 |
| Pastinaak | g | 100 | 200 | 300 | 400 |
| Sjalot | st | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Pancetta | g | 35 | 70 | 105 | 140 |
| Verse dragon | st | 0.25 | 0.5 | 1 | 1 |
| Cottage cheese | g | 75 | 150 | 200 | 300 |
| Zadenmix | g | 15 | 25 | 40 | 50 |
| *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. Schil de knolselderij en pastinaak, snijd alles klein en kook in 20 minuten gaar. Giet daarna het water af en laat even uitdampen.
2. Pel intussen de sjalotten en snijd in ringen. Snijd indien nodig de pancetta in plakjes. Verwarm olijfolie in een bakpan en bak de sjalotten met de pancetta op middelhoog vuur bruin en knapperig. Hak de dragon en bak mee.
3. Stamp de knolselderij en pastinaak tot een puree. Of pureer met een pureeknijper. Schep de cottage cheese 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 en wat dragon.

*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.*