



300 gram
groenten per
portie *

FEEST - Geroosterde knolselderij steak

met noten-kastanjecrunch en beurre café de Paris

Een echte 'pièce' zoals ze dat noemen in de klassieke keuken. Daarbij een 'beurre café de Paris' (een heerlijk romige kruidenboter) en een topping van krokante kastanjes en pecannoten. Zoveel lekkers op één bord, dat willen we je bijna niet ontnemen. Neem even de tijd om de knolselderij te roosteren, maar dan kun je op de feestdag zelf het gerecht vrij snel afmaken!

120 min | 979 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	1.5
Kruidenboter	g	25	50	75	100
Kappertjes in azijn	g	15	30	45	60
Verse oregano	st	0.25	0.5	0.75	1
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Sjalot	st	0.5	1	1	2
Zure room	ml	30	60	90	125
Hazelnoten	g	15	25	40	50
Gekookte kastanjes	g	50	100	150	200
Verse pasta tagliatelle	g	125	250	375	500
Cherry tomaten	g	100	200	300	400

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Komijn	tl	0.5	1	1.5	2
Mosterd	tl	0.5	1	1.5	2

**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 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier (of gebruik een ovenschaal). Schil de knolselderij en snijd de harde onderkant eraf, zodat de knolselderij kan blijven staan. Maak een mengsel van olijfolie, komijn, peper en zout. Smeer de hele knolselderij ermee in en rooster ongeveer een uur in de voorverwarmde oven.
2. Haal de boter uit de koelkast. Hak de kappertjes en de oregano (houd de helft apart). Pel en snipper de knoflook en sjalot. Schep al deze ingrediënten in een kom (of een hakmolen). Voeg de zure room toe, samen met een beetje mosterd, (cayenne)peper en zout en klop tot een smeuïge boter. Dit noemen we 'beurre café de Paris'. Je kunt deze in een rolletje van plasticfolie bewaren in de koelkast. Je kunt de boter ook direct gebruiken.
3. Hak ondertussen de noten grof en snijd de kastanjes in reepjes. Leg de kastanjes en de cherry-tomaatjes in de oven en rooster ze 20 minuten. Meng de noten met de kastanje, overgebleven oregano en zout.
4. Snijd de geroosterde knolselderij overdwars in plakken (steaks). Verwarm een pan met olijfolie en boter en bak de knolselderij plakken rustig mooi bruin, terwijl je soms het vet /vocht eroverheen schept.
5. Vlak voor het serveren: Breng een pan met water aan de kook met een snuf zout. Kook de verse tagliatelle in 3 minuten beetgaar. Schep een beetje 'beurre café de Paris' erbij samen met de geroosterde tomaatjes. Serveer de knolselderij steaks heet met de 'beurre café de Paris' erop (zodat de boter lekker smelt). Erbij of erop de lekkere noten-kastanje crunch en de verse pasta.

Tip: Maak de 'beurre café de Paris' een dagje eerder.

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

