



260 gram
groenten per
portie *

Knolselderijgratin met blauwe kaas

appel en pecannoten

Vandaag een hoofdrol voor knolselderij in deze gratin. Vroeger groeide de selderij als drie-eenheid. Tegenwoordig worden de wortel, de stengels en het blad apart gekweekt als knolselderij, bleekselderij en bladselderij. In verband met het snijwerk dit gerecht duurt wat langer dan gebruikelijk, maar laat je niet ontmoedigen het is echt overheerlijk!

35 min | 767 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
Aardappels, vastkokend	g	200	400	600	800
Knolselderij	st	0.5	1	1	2
Crème fraîche	ml	50	100	125	200
Blauwe kaas (Hollandse)	g	50	100	150	200
Verse bieslook	st	0.5	0.5	1	1
Appel	st	0.5	1	1	2
Pecannoten	g	15	25	40	50
zelf toevoegen:					
Mosterd	tl	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 180 °C. Zorg dat de oven goed heet is. Breng een ruime pan met water en een snuf zout (of bouillon) aan de kook. Schil de aardappels en knolselderij, snijd in plakjes en kook circa 10 minuten.
2. Verwarm de crème fraîche, mosterd en de helft van de kaas en wat bieslook. Kruid met zout en peper.
3. Giet het water van de aardappels en knolselderij af en stort alles in een ovenschaal. Schenk de kaassaus erover en schud de schaal heen en weer zodat de saus zicht goed verspreidt.
4. Was of schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd klein. Hak de pecannoten grof.
5. Verdeel de rest van de kaas, appel en de pecannoten over de schotel en bak nog 15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Zet de laatste 2 minuten de ovengrillstand aan voor een goudbruin kleurtje en gaarneer met de overgebleven bieslook.

Tip: Wil je de oven niet gebruiken? Kook de aardappel en knolselderij gaar en stamp met de room en kaas tot een lekkere stampot. Ook leuk: Bak de appel en pecannoten (grof gehakt) met een beetje boter en chili voor een pittige twist.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

