



260 gram  
groenten per  
portie \*

## Knolselderijgratin met oude kaas

appel en walnoten

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 het is echt overheerlijk!

45 min | 759 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	<i>g</i>	250	500	750	1000
Knolselderij	<i>st</i>	0.5	1	1	1
Crème fraîche	<i>ml</i>	35	65	100	125
Geraspte oude kaas	<i>g</i>	50	100	150	200
Verse bieslook	<i>st</i>	0.5	0.5	1	1
Appel	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Walnoten	<i>g</i>	15	25	25	50
<i>zelf toevoegen:</i>					
Melk	<i>ml</i>	50	100	150	200
Mosterd	<i>tl</i>	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 gelijke stukken en kook circa 10 minuten.
2. Verwarm de crème fraîche met de melk, mosterd en de helft van de kaas en 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 walnoten grof.
5. Verdeel de rest van de kaas, appel en de walnoten 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.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

