



# ROMIGE KNOLSELDERIJPUREE MET BIETJES MET PADDENSTOELEN EN ZILVERUITJESSAUS

SPECIALAAL INGREDIËNT.



## KNOLSELDERIJ

De knol van deze selderijvariant groeit deels boven de grond. Hij bevat veel vezels en een hoog gehalte vitamine K.



Milva aardappelen



Knolselderij



Hazelnoten



Sinaasappel



Voorgekookte rode bieten \*



Slagroom \*



Zilveruitjes \*



Steranijs



Laurierblad



Sjalot



Knoflookteen



Verse tijm \*



Gemengde paddenstoelen \*

45 - 50 min

Veggie

Veel handelingen

Eet binnen 5 dagen

Van bietjes tot paddenstoelen - dit winterse gerecht combineert allerlei aardse smaken, je waant je haast in het bos! De zoete, nootachtige en romige smaken vragen om een zure tegenhanger: een saus van zilveruitjes, die je zelf maakt met biet en sinaasappelsap. Naast de zilveruitjes zorgen de hazelnoten voor een lekkere bite.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, koekenpan, aardappelstamper en steelpan.

Laten we beginnen met het koken van de romige knolselderijpuree met bietjes.



### 1 KNOLSELDERIJ SNIJDEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen en de knolselderij. Schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Snijd de **knolselderij** in plakken, snijd de schil eraf en snijd in kleine blokjes. Weeg vervolgens 250 gram van de **knolselderij** per persoon af.



### 2 VORBEREIDEN

Pers de **sinaasappel** uit. Haal de **voorgekookte biet** uit de verpakking en vang al het bietensap op ★. Snijd de **biet** in blokjes van ½ cm. Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een koekenpan op hoog vuur en rooster de **hazelnoten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.



### 3 PUREE BEREIDEN

Kook de **aardappelen** en de **knolselderij** met een snuf zout in de pan met deksel in 17 - 20, afgedekt, gaar. Giet daarna af en stamp met een aardappelstamper tot een grove puree. Meng de puree met de **slagroom** om het geheel smeuïg te maken en breng op smaak met flink wat peper en zout.



### 4 SAUS MAKEN

Verhit ondertussen de roomboter in een steelpan op middelmatig vuur en bak de **zilveruitjes** in 4 - 5 minuten lichtbruin. Blus af met 1½ el **bietensap** per persoon en 2½ el **sinaasappelsap** per persoon ★. Voeg de **steranijs** en de **laurier** toe en laat in 3 - 6 minuten zachtjes inkoken tot een saus ★★. Roer vlak voor serveren de blokjes **biet** erdoor en verhit nog 1 minuut.



### 5 PADDENSTOELEN BAKKEN

Snipper ondertussen de **sjalot** en pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd grotere **paddenstoelen** in vieren en laat kleine **paddenstoelen** heel. Ris de blaadjes **tijm** van de takjes. Verhit de olijfolie in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** en **sjalot** 2 - 3 minuten. Voeg de **paddenstoelen**, de **tijm** en peper en zout toe en bak 4 - 6 minuten.

★ **TIP:** Bevat je bietenzakje weinig sap? Vul in stap 4 dan aan met, of vervang door wittewijnazijn.



### 6 SERVEREN

Haal de **steranijs** en het **laurierblad** uit het zilveruitjessaus. Schep de **knolselderijpuree** op de borden en gaarneer met **zilveruitjessaus** en de **geroosterde hazelnoten**. Schep de **paddenstoelen** eromheen.

★★ **TIP:** De zilveruitjes mogen nog knapperig zijn, maar iets gaarder zijn ze ook lekker. Voeg als je ze nog te hard vindt extra water toe en kook ze nog iets langer.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Milva aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Knolselderij (g) 9)	250	500	750	1000	1250	1500
Hazelnoten (g) 8) 19) 22) 25)	15	30	45	60	75	90
Sinaasappel (st)	½	1	1½	2	2½	3
Voorgekookte rode bieten (pakje) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Slagroom (ml) 7) 15) 20) *	50	100	150	200	250	300
Zilveruitjes (g) *	40	80	120	160	200	240
Steranijs (st)	1	1	1	1	1	1
Laurierblad (blad)	1	1	1	1	1	1
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse tijm (takjes) 23) *	10	15	20	25	30	35
Gemengde paddenstoelen (g) *	100	200	300	400	500	600
Roomboter* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3678 / 879	463 / 111
Vetten (g)	59	7
Waarvan verzadigd (g)	26,1	3,3
Koolhydraten (g)	61	8
Waarvan suikers (g)	14,7	1,9
Vezels (g)	21	3
Eiwit (g)	16	2
Zout (g)	1,1	0,1

### ALLERGENEN

7) Melk/lactose 8) Noten 9) Selderij

Kan sporen bevatten van: 15) GLUTEN 19) Pinda's 20) Soja 22) (Andere) noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be  
WEEK 10 | 2018

