

Glaasje amuse knolselderij



Recept voor 4 personen

INGREDIENTEN

125 gr knolselderij
2 laurierblaadjes
Snufje zout
Snufje peper
Klontje roomboter
500ml rice vanilla melk (biologisch) of amandelmelk

Garnering

1 rijpe Mango
Handje vol hazelnoten
Topje veldsla

BEREIDING

Schil de buitenkant van de knolselderij en snijd de knol in blokjes. Kook de blokjes in de rice vanilla melk met een klontje roomboter en een paar laurierblaadjes. Kook het geheel in 20 minuten gaar. Giet de blokjes af, verwijder de laurierblaadjes en maak er een mousse van met de staafmixer of keukenmachine en laat afkoelen.

Schil de mango en snijd die in kleine blokjes

Rooster de hazelnoten in een droge pan op hoog vuur. Erbij blijven staan en regelmatig schudden. Als ze licht verkleuren of als het velletje loslaat van het vuur halen en laten afkoelen, met een keukenmes fijnhakken

In een amuse glaasje een eetlepel knolselderij mousse scheppen
Een topje veldsla er naast steken

Afmaken met mangoblokjes en hazelnoothaksel