

Benodigheden

- 1 struik bleekselderij
- 250 ml halfvolle melk
- 1 blaadje laurier
- 100 g serranoham in plakjes
- 1 el grove milde mosterd (bijv. Limburgse)
- 25 g boter
- 25 g bloem

Tijd

40 minuten

BLEEKSELDERIJ

bleekselderij in serranoham
met mosterdsaus

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200°C.

Stap 2: Trek evt. draden van de stengels bleekselderij af. Kook ze in 10 min. gaar in water met zout*. Giet af en laat goed uitlekken. Smelt in een sauspan de boter. Roer de bloem erdoor en bak 1 min. mee zonder te kleuren. Schenk langzaam en al kloppend met een garde de melk erbij. Voeg het laurierblaadje toe en klop tot een gladde en gebonden saus. Laat de saus 2 min. zachtjes koken.

Stap 3: Omwikkel de bleekselderij met de ham. Roer de mosterd door de saus en breng op smaak met zout en peper. Haal het laurierblaadje eruit en schenk de saus in een lage ovenschaal. Leg de bleekselderij in de saus.

Stap 4: Bak de bleekselderij 20 min. in de oven, tot de ham knapperig is.

