

Benodigheden

0.5 knolselderij
1 venkelknol
4 saucijzen verse worst
150 gr witte amandelen gebalanceerd
2 tenen knoflook
2 tl scherpe mosterd
60 ml olijfolie voor aioli
2 tl gedroogde Chili vlokken
1 citroen
1 sinaasappel
Olijfolie
Roomboter

Benodigheden

30 minuten



Bron: Miljuschka

KNOLSELDERIJ

Geroosterde knolselderij met worst
en venkel

Aan de slag

Step 1: Verwarm de oven voor op 220 graden.

Step 2: Schil de knolselderij en snijd in grove blokken van ongeveer 3 cm en bak deze aan in pan met klontje roomboter en scheut olijfolie.

Step 3: Bak rondom wat bruin aan. En stort op een met bakpapier beklede bakplaat.

Step 4: Snijd de venkelknol in plakken van ongeveer een 0.5 cm (bewaars het groen van de venkel) en bak ook deze in de pan aan in boter en olie en leg ook op de bakplaat.

Step 5: Snijd de rauwe saucijzen in plakjes en verdeel over de groenten.

Step 6: Rasp hier over de zest van de sinaasappel en strooi de chilivlokken erover. Breng op smaak met zout en peper en schuif voor 10-15 minuten in de oven. Hoe lang het precies duurt ligt aan hoe lang je het hebt gebakken in de pan.

Step 7: Rooster in een droge koekenpan de amandelen en maal in een blender of keukenmachine, voeg dan de mosterd, knoflook, sap van de citroen en 60 ml olijfolie toe en blend tot gladde massa.

Step 8: Voeg eventueel scheutje water toe tot een gladde massa ontstaat.

Step 9: Neem de bakplaat met de groentes uit de oven, doe over in een mooie schaal en verdeel wat lepels aioli erover.

Step 10: Maak af met het groen van de venkel.