

Mousseline van knolselderij met vadouvan

10 personen als extra groentegerecht

Ingrediënten

- **1** knolselderij
- **1** limoen
- **200 ml** room
- **1 tl** vadouvan
- Zout en peper, naar smaak
- Roomboter (optioneel)
- Verse peterselie, voor de garnering (optioneel)

Werkwijze

1. Schil de knolselderij en snijd hem in stukken. Kook de stukken in ruim gezouten water tot ze helemaal gaar zijn en giet af.
2. Rasp de schil van de limoen en pers de limoen uit. Verwarm de room met de vadouvan in een steelpan.
3. Pureer de knolselderij met limoensap, zout en peper. Voeg de warme room geleidelijk toe en mix tot een gladde, luchtige mousseline.
4. Voeg eventueel wat roomboter toe en breng op smaak met limoenrasp, zout en peper. Garneer desgewenst met peterselie.

MATERIAAL

Kookpan, steelpan, fijne rasp en staafmixer of blender.