

Sint Jacobsnootjes en knolselder met vanille



Ingredienten

Voor 4:

- 1 vanillestok
- 400 gr knolselder
- 1 citroensap
- 20 cl ijskoude room
- 40 gr boter
- 12 sint jacobsnootjes
- 1 balsamico azijn
- 1 selderijzout
- 1 pezo

Bereiding

Schil de knolselder, snij hem doormidden en snij uit het midden 12 flinterdunne schijfjes die je pzij legt. Snij de rest van de knolselder in kleine blokjes, breng aan de kook in water met zout, citroensap en het vanillestokje

gedurende 25 min.

Gite af en miw tot fijne puree, kruid met selderijzout en peper.

Roer er de koude room door en giet in een sifon, sluit af, voeg gaspatroon toe en laat 20 min rusten in de koelkast.

Bak de knolselderschiifjes in de pan in 10 gram boter aan beide kanten goudbruin.

Bak in een andere braagdpan in de rest van de boter, de sint jacobsnootjes 1,5 min per kant op een hoog vuur, kruiden met pezo, schep uit de pan en hou ze warm

Blus de pan met balsamico azijn.

Schud de sifon goed en decoreer de borden met de knolseldermousse.

Doe er een oppervlakkige holte in en schep daarin een beetje van de ingekookte balsamico azijn.

Verdeel er de schijfjes knolselder naats en schik daarop de sint jacobsnootjes

Serveer meteen..