

Ingrediënten voor 8 personen

1 knolselderij, in blokjes 4 grote aardappelen, gehalveerd zout en peper 1 1/2 - 2 dl. creme fraiche 1 el. fijngesneden selderijgroen 2 el. fijngesneden peterselie 2 tl. verse tijmblaadjes

Tijd: 30-60 min.
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kruidige Knolselderij-Aardappelpuree

De combinatie van knolselderij en aardappel maakt de smaak van deze puree nog zachter. De verse groene kruiden worden op het laatste moment toegevoegd. Hannie...bedankt!

Bereidingswijze

(ca. 40 min. voor serveren) Knol selderij en aardappelen in ruim kokend water met zout in ca. 25 min. gaar koken. Knolselderij en aardappelen afgieten en met pureeknijper ofstamper pureren. Creme fraiche erdoor roeren en puree op smaak brengen met zout en peper. Selderij, peterselie en tijm erdoor roeren en puree voorzichtig nog even verwarmen.