

Sint Jakobsnootjes en knolselder met vanille



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 vanillestokje
- 400 gram knolselder
- 1 citroensap van 1 citroen
- 20 cl ijskoude room
- 40 gram boter
- 12 sint jakobsnootjes
- 1 balsamico azijn
- 1 selderijzout
- 1 peper en zout

Bereiding

Schil de knolselder en snij 12 flinterdunne schijfjes iets groter dan de sintjacobsnootjes.

Snij de rest van de knolselder in kleine blokjes, kook ze 25 minuten in water met wat zout, het citroensap en het opengesneden vanillestokje.

Giet af en mix tot een fijne puree, kruid met een snuifje selderijzout en peper.

Roer er de koude room door en giet deze bereiding in een sifon, sluit af en breng een gaspatroon aan.

Schud goed en laat 20 min. rusten in de koelkast.

Bak de schijfjes knolselder in 10 gram boter aan beide zijden goudbruin.

Bak in een andere braadpan de sint jakobsnootjes anderhalve minuut per kant op een hoog vuur.

Kruid met peper en zout en hou ze warm.

Blus de pan met balsamico azijn.

Schud de sifon opnieuw goed en decoreer de borden met de knolseldermousse, druk er een oppervlakkige holte in en schep daarin een beetje van de ingekookte balsamico azijn.

Verdeel er de schijfjes knolselder naast en schik daarop de sint jakobsnootjes.

Serveer meteen.