

Chimichurrispies met knolselderijpuree

Bereiden in: koekenpan / oven

Voorbereiding: 10 min.

Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 diamanthaas-chimichurrispiesen
- 1 knolselderij (circa 700 g)
- 2 kruimige aardappelen
- 50 g roomboter
- 100 ml melk
- 300 g gekleurde worteltjes
- 200 g groene aspergetips
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- Extra chimichurrisaus voor het serveren
- Verse peterselie
- Peper en zout

- Voedingswaarde Per portie
- Energie ca. 670 kcal / 2.800 kJ
- Eiwitten 39 g
- Vetten 42 g
- Waarvan verzadigd vet 14 g
- Koolhydraten 35 g
- Waarvan suikers 13 g
- Voedingsvezels 10 g
- Zout 1,3 g

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Chimichurrispies met knolselderijpuree

Bereiding

1. Begin met de wintergroenten. Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de worteltjes met olijfolie, honing, peper en zout. Rooster ze ongeveer 25 minuten tot ze mooi gekaramelliseerd zijn.
2. Maak de romige puree. Schil de knolselderij en aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze in circa 20 minuten gaar. Giet af en pureer met de boter en warme melk tot een heerlijk zachte puree. Breng op smaak met peper en zout.
3. Bereid de chimichurrispiesen. Haal het vlees ongeveer 20 minuten voor bereiding uit de koelkast. Verhit een grillpan of koekenpan en bak de spiesen rondom mooi bruin. Reken afhankelijk van de dikte op circa 6–10 minuten. Gebruik bij voorkeur een vleesthermometer en laat het vlees na het bakken enkele minuten rusten.
4. Maak de groenten af. Bak of blancheer de aspergetips kort, zodat ze mooi groen blijven en nog een lichte bite hebben.
5. En nu het feestelijke gedeelte! Schep een mooie streep knolselderijpuree op een voorverwarmd bord. Verdeel de geroosterde worteltjes en aspergetips ernaast en leg de chimichurrispies er schuin bovenop. Maak het gerecht af met een beetje extra chimichurri en verse peterselie.

Kooktips

Maak er een echt restaurantgerecht van! Wilt u het nóg feestelijker maken? Voeg dan enkele gebakken bospaddenstoelen toe en strooi wat granaatappelpitjes over het bord. Die zorgen voor een prachtige rode kleur en een fris accent bij de groene chimichurri. Het mooie van dit gerecht? De puree en groenten kunt u grotendeels vooraf bereiden. Zo hoeft u tijdens het kerstdiner alleen nog de spiesen te bakken en de borden feestelijk op te maken.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten