



VERRUKKELIJKE VEGETARISCHE CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ

NODIG

- 1 knolselderij
- 8 el olijfolie
- 2 el honing
- 2 knoflooktenen
- 2 takjes rozemarijn
- grof zeezout
- peper
- 150 ml (halfvolle) melk
- 100 gr oude kaas geraspt
- erbij
- 4 takken peterselie
- 50 gr walnoten
- geschaafde oude kaas voor de garnering

DOEN

1. Stamp in de vijzel de rozemarijn naaldjes met het grove zeezout fijn. Heb je geen vijzel, hak dan de rozemarijn en meng met het zout. Meng de olie, honing, geperste knoflook, peper met het rozemarijnzout.
2. Verwarm de oven op 200 °C. Maak de knolselderij schoon en snijd in dunne plakken van ongeveer 5 mm. Smeer met een kwastje de plakken selderij in met oliemengsel. Leg op een ovenplaat met bakpapier. Het kan zijn dat je twee ovenschalen moet gebruiken.
3. Zet 20 minuten in de voorverwarmde oven, maar draai na 10 minuten wel de plakjes om. Rooster de walnoten in een pannetje, tot ze gaar zijn.
4. Maak ondertussen de kaascrème. Verwarm melk in een pannetje en voeg beetje bij beetje de geraspte oude kaas toe, totdat alle kaas gesmolten is.
5. Hak de walnoten en de peterselie. Schuim de melk op met de staafmixer.
6. Rangschik de plakjes knolselderij over 4 borden. Verdeel de kaas- melkschuim. Garneer met het peterselie-notenmengsel en geschaafde oude kaas.



WWW.BONAPETIT.NU