

Ingrediënten

- ✓ 1 ui in vier gesneden
- ✓ 600 gram knolselder in blokjes (eventueel diepvries)
- ✓ 75 gram knolselder (voor de garnituur)
- ✓ 1000 gram water
- ✓ 3 kippebouillonblokjes
- ✓ 1 zoete appel
- ✓ 200 gram spek natuur in blokjes
- ✓ 15 gr olijfolie
- ✓ 1 dl Room
- ✓ 1 theelepel colombian curry
- ✓ Peper & Zout



Bereiding

- ✓ Doe de ui en de mengbeker en hak 5 sec /snelheid 5
- ✓ Spatel de ui naar beneden en voeg de olijfolie toe 3min/120°/snelheid 1
- ✓ Voeg de 600 gram knolselder toe 5 min/100°/snelheid 1
- ✓ Voeg water en bouillon toe kook 15min/100°/snelheid 1.5
- ✓ Ondertussen snij je de appel en de 75 gram in kleine kubussen
- ✓ Bak de knolselder en de appel in een pannetje met wat olijfolie en currykruiden, haal uit de pan en zet opzij
Bak in dezelfde pan de spekjes krokant (dit kan eventueel ook in de thermomix als je ze niet super krokant moeten zijn. Giet het vet af en voeg het spek bij de appel
- ✓ Voel of de knolselder gaar is, indien de blokjes niet gaar zijn zet nog een 5 tal minutjes bij.
- ✓ Voeg de room toe, kruid met peper, zout en curry
- ✓ Mix 1 min/geleidelijk naar snelheid 10



VANACKER SOFIE
0478/370 379
sofie@kookateljee-aan-zee.be

PESCATORSTRAAT 60
8450 BREDENE