

NEUS IN DE BOTER



Tekst David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



Knolselderij au gratin

Knolselderij moet een van de lelijkste groenten zijn; misschien is dat de reden waarom het zo weinig geserveerd wordt in restaurants of bij mensen thuis. Dikwijls, als je iets dieper dan de oppervlakte kijkt, zie je iets heel moois, een hart van goud. Met knolselderij is het hetzelfde.

Knolselderij komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zee gebied, net als gewone kool trouwens. Die is onderdeel van de meer bekende selderijfamilie en wordt veel gekweekt en gegeten in de meeste landen van het noordelijk halfrond. Deze edele groente krijgt zelfs een vermelding in Homerus' 'Odysseus'; wellicht is dat de moeite waard te noemen als je het serveert de volgende keer dat je, met een klein budget, toch indruk wil maken op je gasten. Hoewel knolselderij een beetje ondeugend is en, net als schorseneren, altijd een beetje modder naar binnen brengt, vind ik het een heerlijke betrouwbare, value-for-money groente die de perfecte vervanging is voor aardappelen als je probeert minder koolhydraten te eten.



Oh, en nu dat het bijna lente is, moet je niet vergeten dat knolselderij kan ook rauw gegeten worden in salades.

Knolselderij voorbereiden kan niet gemakkelijker. Neem een groot scherp mes en hak de knol doormidden, in elke gewenste richting. Als de twee helften uit elkaar vallen, word je begroet met de delicate geur van selderij en het fraaie witte vezelrijke vlees. Leg een van de helften op de snijplank met de platte kant naar beneden en begin met het wegsnijden van de dikke schil om het witte vlees te onthullen. Herhaal dit met de andere helft en dan, afhankelijk van wat je wilt maken, ben je klaar om te beginnen. Knolselderij kan gebruikt worden in heel veel verschillende gerechten. Méér dan aardappelen misschien, want je kunt het ook rauw eten. Met slechts knolselderij bereid je al een heerlijke soep of puree en je kunt het ook in de oven roosteren of in een koekenpan bakken. Maar voor het recept van vandaag wil ik hem gebruiken als basis voor een gratin. Knolselderij speelt een prachtige en verrassende



rol in dit gerecht, dat ik heerlijk vind om te serveren met sterke stoofschotels van rund- of lamsvlees. Soms voeg ik ook blauwe kaas aan het recept toe voor een gastronomische versie; dit werkt uitstekend als begeleiding voor licht vlees zoals kip, kalfsvlees of konijn. Konijn gebraden met witte wijn en abrikozen, besprenkeld met geroosterde amandelen en veel gehakte peterselie geserveerd op een gratin van knolselderij is een klassiek Frans gerecht en maakt een heerlijke zondagse lunch als je het een beetje romantisch wil maken. Nou, voordat ik zelf op een konijn begin te lijken, zal ik dan het recept verklappen?

David's recept voor gegratineerde knolselderij

Ingrediënten

- 1 grote verse knolselderij
- 250 ml verse room of sojaroomb
- 200g blauwe kaas (optioneel)
- 4 grote verse vrije uitloop eieren
- Zout, peper en nootmuskaat
- 2 teentjes verse knoflook
- Boter voor invetten
- Een ovenschaal van ongeveer 20 x 20 cm.

Bereiding

Schil de knolselderij en snijd in dunne plakjes. Even aan de kook brengen in water met een beetje zout totdat het een beetje zacht wordt. Beboter de ovenschaal en verdeel de plakjes gekookte knolselderij over de schaal. Meng de eieren en de room samen met een garde. Voeg de fijngehakte knoflook en de (vers gemalen) nootmuskaat toe. Als je ook blauwe kaas gebruikt, voeg deze nu toe en meng verder met de garde. Giet het mengsel over de knolselderij zodat alles bedekt is. Zet de gratin in de op 180°C voorverwarmde oven voor ongeveer 30 minuten of totdat het gestold is. Neem hem uit de oven, snij in delen en serveer. Eet smakelijk!



DE HONDA INRUILWEKEN NU HEEL VEEL VOORDEEL OP DE CIVIC, CIVIC TOURER EN CR-V

HONDA
The Power of Dreams



HONDA CR-V

Er is al een Honda CR-V 1.6 i-DTEC 120 pk - vanaf

➤ € 29.990,-*

€ 4.000,- VOORDEEL

*Catalogusprijs CR-V City Runner 1.6 i-DTEC Comfort € 33.990,- - € 4.000,- inruilkorting.



HONDA CIVIC TOURER

Er is al een Civic Tourer 1.8 i-VTEC- 142 pk vanaf

➤ € 21.890,-*

€ 4.000,- VOORDEEL

*Catalogusprijs Civic Tourer 1.8 i-VTEC Comfort € 25.890,- - € 4.000,- inruilkorting.



HONDA CIVIC

Er is al een Honda Civic 1.4 S - 100 pk - vanaf

➤ € 17.990,-*

€ 4.000,- VOORDEEL

*Catalogusprijs Civic 1.4 i-VTEC S € 21.990,- - € 4.000,- inruilkorting.

VAN NIEUWKERK
Automotive-Centre



ALPHEN A/D RIJN
Koperweg 6
2401 LH Alphen a/d Rijn
tel: 0172-431311
alphen@vannieuwkerk.nl

AMSTERDAM
Hoogoorddreef 41
1101 BB Amsterdam
tel: 020-4683341
amsterdam@vannieuwkerk.nl

HILVERSUM
Zeverijnstraat 14 b
1216 GK Hilversum
tel: 035-6218941
hilversum@vannieuwkerk.nl

MIJDRECHT
Bozenhoven 36
3641 AH Mijdrecht
tel: 0297-281708
mijdrecht@vannieuwkerk.nl

DE HONDA CIVIC De Honda Civic is verkrijgbaar vanaf B-label. CO₂-uitstoot: min. 94 g/km - max. 150 g/km. Gemiddeld brandstofverbruik: min. 1 op 27,8 km (3,6 l/100 km) - max. 1 op 15,6 km (6,4 l/100 km). DE HONDA CIVIC TOURER is verkrijgbaar vanaf B-label. CO₂-uitstoot: min. 99 g/km - max. 155 g/km. Gemiddeld brandstofverbruik: min. 1 op 26,3 km (3,8 l/100 km) - max. 1 op 15,2 km (6,6 l/100 km). DE HONDA CR-V is verkrijgbaar vanaf D-label. CO₂-uitstoot: min. 119 g/km - max. 179 g/km. Gemiddeld brandstofverbruik: min. 1 op 22,2 km (4,5 l/100 km) - max. 1 op 13,1 km (7,6 l/100 km).