



Gepofte knolselder met boter en tuinkruiden



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 knolselder
250 gram boter (op kamertemperatuur)
1 bosje salie
1 bosje tijm
1 bosje rozemarijn
peper
zout
1 citroen
1 handvol hazelnoten
1 stuk parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Was de knolselder grondig, er mag geen aarde meer aan de schil hangen. Dep de groente dan goed droog.
- 2.** Leg de knolselder op een groot vel aluminiumfolie en bestrijk hem rondom rond volledig met de boter.
- 3.** Leg alle kruiden op en rond de knol, breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Wikkel in de aluminiumfolie en zet $\pm$ 60 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Als de knolselder heel groot is, moet hij er wat langer in staan.
- 5.** Check met een satéprikker of de knolselder gaar is.
- 6.** Haal uit de folie en snij in partjes. Je mag de schil mee opeten.
- 7.** Werk af met geraspte citroenschil, grof gesneden hazelnoten en wat versgeraspte parmezaan.