



Puree met knolselder & bloemkool



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 knolselder
100 ml melk
3 takjes tijm
1 blaadje laurier
1 bloemkool
1 klontje boter
nootmuskaat
peper en zout
bladpeterselie

Bereidingswijze

- 1.** Schil een knolselder en snij in blokjes. Kook deze gaar in melk met takjes tijm, laurierblad, peper en zout.
- 2.** Snij de bloemkool in roosjes en bak deze gaar in boter (tot ze goudbruin kleuren).
- 3.** Giet de knolselder af en bewaar een deel van het kookvocht.
- 4.** Meng de knolselder met de bloemkool.
- 5.** Prak fijn. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 6.** Werk af met fijngesneden bladpeterselie.