

Aardappel-knolselderij puree

Ingrediënten 6 pers.

500 g vastkokende aardappelen
500 g knolselderij
1 tl zout
3 el olijfolie
1 el zachte azijn of citroensap
1 ui
1 teen knoflook
1 el dilleblaadjes
Witte peper

Bereidingswijze

- Was en schil de aardappelen en knolselderij en snijd in gelijkmatige plakjes van ongeveer een ½ cm.
- Kook de aardappelen samen met de knolselderij en 1 tl zout totdat ze beetgaar zijn. Ze mogen dus nog een klein ziertje hebben. Pas op, het gaat snel.
- Snipper ondertussen de ui en de knoflook fijn en roer die samen met de olie, azijn of citroensap, witte peper en dille tot een vinaigrette.
- Proef of je vinaigrette zuur genoeg vindt en voeg eventueel nog wat azijn of citroensap toe.
- Giet de aardappelen en knolselderij af zodra ze gaar zijn, zet ze terug op het vuur en stoom ze kort droog.
- Met de pan van het vuur af sprenkel je de vinaigrette over de aardappelen en knolselderij en schep je het geheel voorzichtig door elkaar.
- Maak op smaak met witte peper en eventueel nog wat dille en zout
- Laat goed afkoelen.

Eet smakelijk. Een heerlijk gerecht als begeleider van allerlei soorten groene salades, groenten en/of vlees.

Hulpmiddelen

Tips

- De olijfolie en azijn/citroen kun je ook 3-4 el mayonaise vervangen.
- Past goed in een koolhydraatbeperkend dieet, omdat de glycemische lading veel lager is dan die van een 'volle' aardappelpuree.

Bron: Eigen recept