

Knolselderijpuree

4 personen

Ingrediënten:	Bijzondere materialen:
<ul style="list-style-type: none">• 1 knolselderij• Boter• Zout/peper	<ul style="list-style-type: none">• Keukenmachine
Werkwijze:	Kritieke punten:
<ul style="list-style-type: none">• Snijd de buitenkant van de knolselderij af• Snijd de knol in kleinere stukken• Doe de stukken in een pan met weinig water• Kook de knolselderij gaar• Giet water af• Stoom de knolselderij droog in de pan• Doe de droge knol in de keukenmachine• Puree de knol en voeg zout en peper toe• Voeg wat boter toe om de puree gladder te maken.	<ul style="list-style-type: none">• Goed droog stomen