



Carpaccio van selderieknol en hazelnoten

Benodigheden: 6 selderieknollen, 1 paarse bloemkool, 150 gram geroosterde hazelnoten, 1 potje zwarte olijven, zeezout, peper, 1 roomboter, 3 doosjes Affila Cress. Mandoline. Steker.

Saus; 100 gram roomboter, zestes van 2 sinaasappelen, sap van 2 sinaasappelen

Werkwijze: Ronde borden in de réchaudkast zetten. Casserole met water en zout opzetten.

Knolselderie schillen, bijsnijden (snijsels gebruiken thuis voor soep of puree) zodanig dat we op de **mandoline** of snijmachine, plakken van **3 mm.** dun kunnen schaven.

Met een ronde steker van 7 cm (**8 plakken p.p.**) uitsteken en in etappes **vier minuten**

blancheren. Voorzichtig uit het water halen, droogdeppen en in de roomboter bakken.

Dakpansgewijs acht plakken op een bakplaat leggen en besprenkelen met gesmolten boter.

Paarse bloemkool raspen. Geroosterde **hazelnoten** grof hakken.

Affila Cress uit elkaar leggen in koud water.

Opmaak:

Op **warme ronde borden**, in het midden **drie plakken uit de oven opgewarmde selderie** naast elkaar leggen, boven ook drie plakken en onder twee plakken.

Napperen met gesmolten sinaasappelboter.

Bestrooien met de stukjes **hazelnoten**, geraspte **paarse bloemkool**, voorzichtig wat korrels zeezout, **pepermolen**, links en rechts enkele takjes **Affila Cress**.

Wijnsuggestie:



Surani fiano Salento

Bleekgeel in het glas.

Intense fruitaroma's van appel en citrus stuiven het glas uit. Rijp wit fruit in combinatie met opwekkende frisse zuren resulterend in een aangenaam lange afdronk.