



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Knolselderij friet met tijmmayonaise (culinair)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 40min

Van de Streekmolen:

- 1 knolselderij
- 2 eieren

En verder:

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel grof zeezout
- 4 takjes verse tijm
- 2 eetlepels crème fraîche
- Tabasco, naar smaak
- Keukenzout
- Witte peper
- 2 theelepels dijonmosterd
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 225 ml zonnebloemolie

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de knolselderij en snijd hiervan frieten van ongeveer 1 cm dik. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verdeel hierover de frieten. Besprenkel de frieten met de olijfolie en strooi er grof zeezout overheen. Bak de frieten in ongeveer 25 minuten in de oven. Maak in de tussentijd de tijmmayonaise. Zorg dat alle ingrediënten voor de mayonaise op kamertemperatuur zijn! De hoeveelheid mayonaise is meer dan er voor dit recept nodig is. De overgebleven mayonaise kan uiteraard bewaard worden. Splits de eieren en doe de dooiers in een mengkom. Klop er met een garde een snufje keukenzout en witte peper door heen. Voeg vervolgens de mosterd en de helft van de witte wijnazijn toe en meng dit alles goed door elkaar tot een gladde massa. Klop scheutje voor scheutje de helft van de zonnebloemolie er door heen. Als de helft van de zonnebloemolie is opgenomen, voeg dan in één keer de andere helft van de olie toe en klop dit door de mayonaise. Roer ook de tweede helft van de witte wijnazijn er door. Breng het verder op smaak met zout en peper. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Meng 4 eetlepels mayonaise met de crème fraîche en de blaadjes tijm. Voeg wat tabasco naar smaak toe. Serveer de knolselderij frieten met de tijmmayonaise en de rundersaucijs of vega-rookworst Eet smakelijk!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>