**Sint-jakobsnoten, knolselderpuree en driehoekjes Zwitserse Le Gruyère AOP**

Afbeelding met voedsel, bord, Keuken, Snack

Automatisch gegenereerde beschrijving

Voorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

* 16 grote sint-jakobsnoten
* 1 kleine knolselder
* 50 g ongezouten hazelnoten
* 50 g boter
* 3 el vloeibare room
* 6 el olijfolie
* 1 takje citroentijm
* Zout en peper
* 50 g Zwitserse Le Gruyère AOP

Bereiding:

Schil de knolselder. Snijd 2/3 ervan in grote stukken en snijd de rest in blokjes van ongeveer 5 mm. Breng water met zout aan de kook en laat de grote stukken 20 minuten zacht sudderen, tot ze zacht zijn. Laat uitlekken.

Mix de gekookte knolselder met de boter en room tot een fijne puree. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

Gril de hazelnoten in een droge pan, laat afkoelen en hak grof met een mes.

Verhit in een kookpan 1 eetlepel olie en bak op een zacht vuur de blokjes selder met de tijm. Bak tot ze gaar zijn.

Dep ondertussen de sint-jakobsnoten droog. Bestrijk met een penseel beide kanten lichtjes met olie. Bak ze 1 minuut aan elke kant in een hete pan met antiaanbaklaag. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de knolselderpuree over de borden en werk af met de blokjes knolselder, de driehoekjes Zwitserse Le Gruyère AOP en bestrooi met hazelnoten. Dien onmiddellijk op.