



KNOLSELDERIJSTOEMP MET SERRANOHAM

Met kruidenroomkaas en bieslook



VARAS ROSÉ

De serranoham in de knolselderijstoemp combineert perfect met de Spaanse Varas Rosé. Vol, fruitig en sappig met tonen van frambozen en rode bessen.



Knolselderij



Frieslander
aardappelen



Serranoham *



Verse bieslook *



Kruidenroomkaas *

Totaal: **25-30** min.

Quick & Easy

Gemakkelijk

Calorie-focus

Eet binnen **5** dagen

Glutenvrij

Vandaag maak je stoemp met knolselderij. Stoemp is de Vlaamse variant op stampot en mag wat groffer van structuur blijven. Je mengt er smeuge kruidenroomkaas door, die deze bijzondere stampot naast romigheid ook extra smaak geeft. De serranoham bak je in de oven, zodat hij lekker knapperig wordt.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Grote pan met deksel, bakplaat met bakpapier en aardappelstamper.
Laten we beginnen met het koken van de **knolselderijstoemp met serranoham**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook 500 ml water per persoon in een grote pan met deksel. Snijd de schil van de **knolselderij** en weeg 200 g **knolselderij** per persoon af. Snijd vervolgens de **knolselderij** in grove stukken van 2 cm ★. Schil de **aardappelen** (Frieslander) en snijd ook in grove stukken van 2 cm.



2 KOKEN

Voeg de **knolselderij** en een snuf zout toe aan de grote pan met kokend water en kook de **knolselderij** 3 minuten. Voeg de **aardappelen** toe en kook, afgedekt, 12 – 14 minuten, of totdat de **aardappel** en **knolselderij** gaar zijn. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



4 STOEMP MAKEN

Stamp de **knolselderij**, de **aardappelen** en de **kruidenroomkaas** tot een grove puree met een aardappelstamper. Meng er de roomboter, de mosterd en eventueel een scheutje melk door om het smeug te maken.

★ TIP

Zo snijd je een knolselderij: snijd een stuk van de onderkant en zet de knol daarop. Snijd met een groot mes van boven naar beneden de schil van de knol. Halveer hem, leg met het platte snijvlak op de plank, snijd in plakken en vervolgens in stukken.



5 OP SMAAK BRENGEN

Breng de stoemp op smaak met het grootste deel van de **bieslook** en peper en zout. Voeg eventueel meer mosterd naar smaak toe. Breek de knapperige **serranoham** in stukjes.

★★ TIP

Bewaar de serranoham tot gebruik in de koelkast. Koud plakt de ham minder en kun je de plakken makkelijker uit elkaar halen.



3 SERRANOHAM BAKKEN

Trek ondertussen de plakken **serranoham** uit elkaar en verdeel de **serranoham** over een bakplaat met bakpapier ★★. Bak de **serranoham** 8 – 10 minuten in de oven, of totdat de **ham** knapperig is. Snijd ondertussen de verse **bieslook** fijn.



6 SERVEREN

Verdeel de knolselderijstoemp over de borden en garneer met de knapperige **serranoham** en de overige **bieslook**.

TIP

Let je op je calorie-inname? Voeg dan de helft van de kruidenroomkaas toe.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knolselderij (g) 9)	200	400	600	800	1000	1200
Frieslander aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Serranoham (g) *	40	80	120	160	200	240
Verse bieslook (sprietjes) 23) *	7	14	21	28	35	42
Kruidenroomkaas (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd* (tl)	1	2	3	4	5	6
Melk*					een scheutje	
Peper & zout*					naar smaak	

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2736 / 654	452 / 108
Vet totaal (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	14,6	2,4
Koolhydraten (g)	69	11
Waarvan suikers (g)	4,4	0,7
Vezels (g)	16	3
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	3,6	0,6

ALLERGENEN

7) Melk/lactose 9) Selderij

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 49 | 2017

