

# RECEPT VAN DE MAAND

## DECEMBER

### BLADERDEEG, GEHAKT, MOUSSE VAN GEROOKTE KNOLSelderij WIJN: BISCARDO NEROPASSO



RECEPT VOOR  
4 PERSONEN

#### BENODIGDHEDEN

##### Voor het gehakt:

500 gr. lamsgehakt  
1 ui, gesnipperd  
2 el. gehakte peterselie  
1 tl. gehakte oregano  
2 flinke tenen knoflook, gehakt  
Sap van 1/2 limoen  
1/2 tl. nootmuskaat  
6 el. paneermeel  
15 cl. melk  
1 ei  
Peper en zout  
10 plakjes diepvries bladerdeeg  
1 ei  
Bakje koud water

##### Voor de knolselderij mousse:

1/4 knolselderij  
1/2 ltr. slagroom  
1 blaadje gelatine  
Gerookte olijfolie  
Mespuntje gemalen anijszaad  
Peper en zout

##### Voor erbij:

Gekookte spruitjes  
Gebakken aardappelen

#### BEREIDING

##### Voor het gehakt:

Meng de ingrediënten goed door elkaar, laat een uur afgedekt in de koelkast staan. Haal het bladerdeeg uit de vriezer en laat ontdooien. Snij de plakjes bladerdeeg doormidden. Stop het gehakt in een spuitzak en spuit een streep gehakt van ongeveer 1,5 cm op het bladerdeeg. Bevochtig het bladerdeeg boven het gehakt en rol het dan van onderaf op. Druk met een vork de bladerdeeg plakjes op elkaar. Zet de oven op 175 graden, hete lucht. Leg de gevulde bladerdeeg rolletjes op een bakplaat met bakpapier. Kluts een ei los met een paar druppels water en bestrijk de broodjes ermee. Bak ze af in ongeveer 15 minuten. Als het broodje stevig aanvoelt en mooi goudkleurig is, zijn ze klaar. (Als alternatief kun je ook gehakt van hert of ree nemen, vraag de poelier of hij het voor je kan draaien. Voeg dan extra 1/2 el. speculaaskruiden toe)

##### Voor de knolselderij mousse:

Snij de knolselderij in blokjes van 2 cm. Stoom 10 minuten in de oven of in een pan heet water en een vergiet. Zorg dat de knolselderij het water niet raakt. Leg de knolselderij in de room en verwarm op een matig vuur voor minimaal 2 uur. Niet laten koken, de warme room moet de smaak uit de knolselderij trekken. Leg het velletje gelatine in koud water om te weken. Knijp het velletje uit als het slap is geworden en leg het in de hete room. Roer de gelatine er goed door. Draai dan met een staafmixer de knolselderij door de room. Breng op smaak met gerookte olijfolie, anijszaad en peper en zout. Laat afkoelen. Serveer koud bij het gerecht. Het kan ook weer verwarmd worden, maar laat het niet meer koken. (Als je zelf rookt, kun je de gestoomde knolselderij koud roken. Gebruik beukenmot, en laat 3 uur in de koude rook staan, hussel af en toe door. Je hebt dan geen gerookte olijfolie nodig).

Serveer de broodjes met de knolselderij mousse, gekookte spruitjes en gebakken aardappelen.

Schenk er een glas Neropasso bij op 18 graden.

Prettige feestdagen!  
Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

