

Bleekselderij



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: mei t/m december



Ingrediënten

- 1 stronk bleekselderij
- 50 gram roomboter
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de stengels van de bleekselderij en snijd alle onzuiverheden en bruine plekken weg. 'Pel' de stengels met een aardappelmes: trek er de wat harde draden zoveel mogelijk af. Snijd de stengels in plakken van 1 cm dik. Smelt boter in een pan en doe er de bleekselderij bij. Fruit kort aan zonder te laten kleuren en voeg een scheut water toe. Kruid met peper en zout, dek de pan af en laat 15 min zacht stoven.

Tenslotte

Deze eenvoudige bereiding van bleekselderij brengt het aromatisch, maar delicaat karakter het best naar voren. De vezels, taaie draden die in de ribben lopen, kunnen vervelend zijn. Een manier om ze - op zijn minst deels - te verwijderen is een steel vlak onder de top doormidden te knakken naar de ronde kant toe en dan, dat topstukje vasthoudend, de draden naar beneden uit de rest te trekken. Dat eet even makkelijker. **Dama Bianca** is geen versie van de Dame blanche, maar een eeuwenoud Italiaans voorgerecht, waar bleekselderij een belangrijke rol in speelt. Gebruik alleen echt lichtgekleurde stengels. Voor dit recept heb je het hart van een struik nodig. Laat een pond mozzarella uitdruipen. Maak een venkelknol schoon door stengels en bruine plekken eraf te snijden en, na hem doormidden te hebben gesneden, de basis eruit te snijden. Snijd er dan dunne julienne van. Snijd de bleekselderijstengels ook in dunne plakjes. Snijd de mozzarella in zo dun mogelijke plakken en spreid die op een schaal uit. Bedek met de venkel en selderij, bestrooi met peper en zout en besprenkel ten slotte met olijfolie en citroensap. Een **Bleekselderij-Maaltijd** maak je zo: Kook 1 kg kruimige aardappelen in weinig water met zout in 20 min gaar. Schil de stengels van 1 struik bleekselderij met een dunschiller en snijd ze in stukken van zo'n 6 cm. Verhit in een hapjespan 1 el olijfolie en bak 250 gr spekreepjes knapperig uit. Schep de bleekselderij erdoor en bak 3 min. Schenk 75 ml groentebouillon in de pan en stoof de bleekselderij 10 min. met de deksel op de pan. Schep er 225 gr doperwtten (diepvries) door en stoof nog 4-5 min. Verwarm intussen 100 ml melk. Giet de aardappelen af en stamp met de melk tot een smeùige puree. Voeg 2 el peterselie met zout en peper naar smaak aan de bleekselderij toe. Verdeel de puree over 4 borden en schep er de bleekselderij bij. Voor **Bleekselderijstampot** was en schil 1 kilo aardappelen. Kook ze gaar en stamp ze met een pureestamper of knijper met 2 dl warme melk tot puree. Schil en was 1 stronk bleekselderij en snijd de stengels in fijne schijfjes. Kook de schijfjes in 5 à 8 minuten beetgaar. Meng de bleekselderij door de puree en breng op smaak met peper en zout. Rooster 1 tl komijnzaadjes ongeveer een minuut in een droge koekenpan en kneus ze in een vijzel. Meng de gekneusde zaadjes door de puree. Zonder voor of nagerecht is het genoeg voor 2 personen. Voor **Portugese Bleekselderij** snijd je 2 struiken bleekselderij in stukjes van ongeveer 10 cm. Kook deze in 10 min. in water met zout. Afgieten en koud laten worden. 50 gr boter smelten en 100 gr gehakte ui glazig fruiten, samen met 1 in plakjes gesneden winterwortel. Voeg 3 in stukjes gesneden tomaat toe en stuif 1 el bloem er overheen. Doe 1 glas bouillon erbij. Als er een glad sausje is ontstaan, de bleekselderij toevoegen. Laat alles een 1/2 uurtje zachtjes stoven. Tenslotte **Bleekselderijsoep**, een Deense lekkernij. Laat 225 gr bleekselderij, 1/2 kopje aardappel in blokjes met 1/2 kopje fijngehakte uien 10 minuten in 85 gram boter smoren, deksel op de pan; voeg 1 liter kippenbouillon met 1/2 tl gedroogde dille toe. Laat 20 minuten sudderen. Pureer de soep. Giet door een zeef in een schone pan. Voeg een beetje melk toe als de soep te dik is. Breng op smaak met peper, zout en 1/2 tl gedroogde dille. Verwarm de soep weer tot net onder het kookpunt, giet in 4 (of 6 als het diner veel is) borden en doe er een straaltje room bij voor de garnering. Maak af met een takje verse dille.