KNOLSELDERIJ ROSTI MET BUIKSPEK EN SALSA VERDE



Knolselderij is een groente wat de meeste mensen kennen in de erwtensoep. Het is ook echt een vergeten, winterse groente waar je ontzettend veel mee kan doen. Deze week wordt de knolselderij gebruikt om rösti helemaal zelf te maken. Dit in combinatie met een aantal lekkere specerijen en een stevige Roseval aardappel, zorgt voor een smaakvolle sensatie. Deze eenmaal geproefd, wil je waarschijnlijk nooit meer de kant-en-klare variant. Knolselderij en bacon gaan qua smaken hand in hand. Vandaar de combinatie met slowroasted porkbelly uit de oven. Heerlijk!





Benodigdheden voor 3-4 personen:

Rösti

- 1 grote knolselderij à 750 gram, geschild en geraspt
- r. Roseval aardappelen, geschild en geraspt
- te sjalot, superfijn gesneden in de lengte
- 1 teen knoflook

- 1 el. citroensap
- 1 tl. gemalen korianderzaad
- 1 **tl**. gemalen komijn
- 1 tl. gemalen selderijzaad
- 1 tl. kardemom
- 2 eieren, geklopt
- 3 el. patentbloem (eventueel meer voor meer stevigheid)
- 2 el. mayonaise,
- 1 el, yoghurt,
- Peper en zout

Salsa Verde
- 1 halve selderijstengel, super fijngesneden,
- 10 gr. basilicum
- 10 gr. munt
- 10 gr. platte peterselie
- 15 gr. kappertjes
- 1/2 el. citroensap
- 1/2 sjalotje, super fijngesneden
- 1/2 tl grove mosterd
- 1 teen knoflook, super fijngesneden
- 4-6 el. extra Virgin olijfolie

Buikspek + rub
- 600 gr. buikspek zonder zwoerd
- 3 el. kruidenrub (ik gebruik de mother of all rubs van saus.guru)

Vervanging rub
- 4 el. bruine suiker
- 4 el. gerookte paprikapoeder
- 2 el. zout
- 1 el. gemalen zwarte peper
- 2 tl. knoflook poeder
- 2 tl. uienpoder
- 1 tl. komijn
- 1 tl. gemalen koriander
- 1 tl. cayenne peper

1) We beginnen met het bereiden van het buikspek. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd het vleesgedeelte van het buikspek in blokjes van 2 à 3 cm, zodat het nog wel bij elkaar blijft. De rub kan daardoor meer in het vlees trekken qua smaak. Maak de rub door alle ingrediënten bij elkaar te voegen en goed door te roeren. Gebruik 3 el. van de rub, nadat je het buikspek met wat olijfolie hebt ingewreven. Leg het gekruide buikspek in een ovenschaal met het vet naar boven en zet deze voor 30 minuten in de oven. Zet de oven na 30 minuten op 130 graden en het laat het buikspek voor 1,5 uur zachtjes verder garen.

2) Je hebt ruim de tijd om de rest te maken vanaf dit moment. Rasp zowel de knolselderij als de Roseval aardappelen met een rasp grof. Snijd daarna een sjalotje in de lengte superdun of gebruik een mandoline. Doe alles in een schaal en voeg het citroensap toe en twee theelepels zout. Hussel dit goed door. Doe deze knolselderij mix in een theedoek en leg dit in een zeef boven een grote kom. Laat dit voor 30 à 45 minuten staan en druk het mengsel af en toe goed aan. Hierdoor zal alle overtollige vocht eruit sijpelen, zodat we straks mooie krokante rösti's krijgen.

3) Begin ondertussen met het bereiden van de groene Salsa Verde. Snijd alles zo fijn mogelijk en doe dit in een schaaltje. Voeg pas op het laatste moment de olijfolie toe en creëer daarmee de saus naar jouw gewenste dikte. Hij moet in ieder geval wel vochtig genoeg zijn. Voel je vrij om van het ene ingrediënt wat meer te doen als je daarvan houdt. Ikzelf heb nog wat grovere kappertjes toegevoegd voor de bite.

4) Na 30-45 minuten knijp je het knolselderij mengsel extra goed uit en zorg ervoor dat alle overtollige vocht ook echt weg is. Doe het mengsel in een schone grote kom en voeg de specerijen, zout, peper, eieren, meel en fijn geperste knoflook toe. Schep alles goed door, zodat je een mooi stevig geheel hebt. Vorm met je handen 6 à 8 rösti's en bak deze mooi goudbruin per 2 in een koekenpan ingevet met wat olijfolie en boter. Leg ze na 6 à 7 minuten aan beide kanten gebakken, even te drogen op wat keukenpapier.

5) Maak ondertussen het yoghurt-mayo sausje met wat peper en zout. Snijd het buikspek in mooie blokjes na een totale oventijd van 2 uur. En serveren maar!

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Old Soul Chardonnay (https://www.debigondier.nl/products/old-soul-chardonnay?_pos=1&_psq=old+sou&_ss=e&_v=1.0) is een fijne wijn voor erbij.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.