

# Knolselderij-salade, paddenstoelen, taleggio

Meng de mosterd, mayonaise en rodewijnazijn in een kom. voeg 2 eetlepels water toe en roer door. Breng de dressing op smaak met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout.

Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in kleine stukjes. Verhit een koekenpan met een scheut olijfolie op middelhoog vuur en stoof de sjalot en knoflookcrème aan. De sjalot mag niet kleuren. Voeg de paddenstoelen toe en bak 3 minuten. Breng op smaak met peper en fijn zeezout en giet de inhoud van de pan op een zeef.

Verwarm de melk en room in een sauspan, voeg de taleggio toe en breng op smaak met peper en fijn zeezout. Haal de pan van het vuur en pureer het mengsel met de staafmixer tot een mooie smeuijge crème.

Haal de schil van de knolselderij en snijd de knolselderij in ragfijne reepjes. Houd  $\frac{1}{3}$  apart om later te frituren en het gerecht af te werken. Doe de rest van de knolselderij in een mengkom en voeg er de helft van de mosterddressing aan toe. Meng tot alle knolselderij bedekt is met dressing. Voeg indien nodig meer dressing toe. Voeg de paddenstoelenmix toe en meng goed. Voeg er het fijngesneden bieslook aan toe en breng alles op smaak met peper en fijn zeezout.

Verwarm de frituurpan voor tot 150 °c. Frituur de achtergehouden reepjes knolselderij tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid af met fleur de sel.

Verwarm de oven voor tot 230 °c. Leg de pane carasau op een bakplaat die rijkelijk is besprenkeld met olijfolie. Kruid met fleur de sel. Bak de pane carasau 1 minuut in de oven. Haal de plaat eruit en laat afkoelen. Breek de pane carasau in kleine stukjes.

Schik de knolselderij-paddenstoelensalade op een mooie schaal. Lepel de smeuijge taleggiocrème over en langs de salade. Werk af met de gefrituurde knolselderijreepjes, knoflookchips, de sprietjes bieslook en de crispy pane carasau. Serveer de rest van de mosterddressing naast de salade.

mosterddressing

100 gram scherpe fijne mosterd

200 gram mayonaise 2 eetl. rodewijnazijn

paddenstoelen

100 gram cantharel

200 gram beukenzwam

100 gram trompette de la mort  
(hoorn-van-overvloed)

olijfolie

1 sjalot, gesnipperd

1 eetl. knoflookcrème (zie blz. 268)

taleggiocrème

50 ml volle melk

50 ml room

100 gram taleggio, in kleine blokjes

knolselderij-salade en -garnering

$\frac{1}{2}$  knolselderij 2 eetl.

fijngesneden bieslook

pane carasau 1

plak pane carasau

olijfolie

afwerking

2 eetl. knoflookchips (zie blz. 225)

enkele sprietjes bieslook, in grove  
stukken

benodigheden pan met

olie om in te frituren

keukenthermometer