

Knolselderijburgers



In zelfgemaakt paneermeel

Ingrediënten:

- 1 selderijknol
- Geraspte schil van 1 citroen
- 1-2 eiwitten
- Snufje zout
- Zelfgemaakt paneermeel
- Evt. olijfolie

Bereiding:

1. Bostel de selderijknol schoon onder de kraan.
2. Snij de selderijknol in plakken van maximaal 1 cm. dik.
3. Schil de plakken.
4. Breng een pan met een laag water en de geraspte citroenschil aan de kook.
5. Kook de selderijplakken in circa 10 minuten beetgaar.
6. Laat ze uitlekken en wat afkoelen in een vergiet.
7. Verwarm de oven op de grilstand.
8. Klop de eiwitten met wat zout los met een vork in een diep bord.
9. Strooi paneermeel op een ander bord.
10. Haal de plakken knolselderij eerst door het eiwit en dan door het paneermeel.
11. Gril ze in 5 minuten lichtbruin onder de gril of bak ze in wat olijfolie zachtjes in de koekenpan.

Paneermeel

- 4 volkoren boterhammen
- 75 gram witte amandelen
- 4 eetlepels zonnebloempitten
- 2 eetlepels sesamzaad
- 2 theelepels mosterdzaad
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels gedroogde peterselie

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Snij het brood in dobbelsteentjes en laat ze in circa 15 minuten drogen in de oven.
4. Voeg de laatste 5 minuten de amandelen, sesamzaad en zonnebloempitten toe.
5. Uit de oven nemen en af laten koelen.
6. Mosterdzaad in een vijzel fijnwrijven.
7. Peterselie toevoegen.
8. Alle ingrediënten in de keukenmachine fijnmalen.

*Het paneermeel kan, goed afgesloten,
2 weken worden bewaard.*