

# Bereiding Knolselderij truffelsmaak

1. Magnetron (700 Watt): prik gaatjes in de verpakking met knolselderijblokjes en leg in een voor de magnetron geschikt bakje. Verwarm 4 minuten. Of Au bain-marie: plaats de gesloten verpakking met knolselderijblokjes in een pan met heet water en verwarm ca. 10 minuten.
2. Was en snij in de tussentijd de bieslook.
3. Open voorzichtig de verpakking met de knolselderijblokjes en meng in een kom met de olie.
4. Neem een uitsteekring en vul deze met de knolselderijblokjes en druk aan. Indien u geen uitsteekring heeft, dan kunt u hiervoor ook zelf een kartonnen ring maken of een klein kopje / schaalpje gebruiken.
5. Verwijder de ring en decoreer met de bieslook.
6. Bedek het schaalpje met huishoudfolie, laat een beetje folie over de rand hangen.
7. Vul het schaalpje met de knolselderijblokjes, druk goed aan met een vork of lepel.
8. Leg een bord bovenop het schaalpje en keer dit om zodat het schaalpje ondersteboven op het bord komt te staan.
9. Verwijder het schaalpje en de folie voorzichtig en decoreer met de bieslook.

Eet smakelijk!