



Knolselderij met filodeeg, yuzu, zeewieren en uienjus

Allergenen: Gluten, ei, vis, soja, melk en selderij

Benodigdheden: 2 pannetjes, 1 steker, 1 mes, 1 eetlepel

Vorbereiding

1. Verwarm de borden voor.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
3. Zet twee steelpannetjes klaar.
4. Warm de uienjus op in een pannetje, zorg ervoor dat het niet inkookt.
5. Warm de knolselderij op in het andere steelpannetje.

Bord opmaken

1. Zet een ronde steker midden in een bord.
Of maak deze zelf van aluminiumfolie.
2. Schep daar de knolselderij in en stamp het aan.
3. Snijd 2 mm van het spuitzakje met yuzu en groene peper.
4. Spuit een paar stippen op het filodeeg zoals op de video.
5. Verdeel de zeewieren over het deeg en leg deze bovenop de knolselderij.
6. Schep twee eetlepels uienjus om de knolselderij.



Filodeeg



Knolselderij



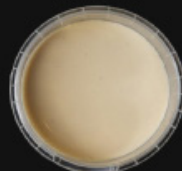
Yuzu/groene peper



Zeewieren



Uienjus



SOUS