



Selderie uit de oven met spinazie, uien en hazelnoten met CAMBOZOLA Black Label

Ingrediënten voor 4 porties:

150 g CAMBOZOLA Black Label
450 g knolselderie
3 el olijfolie
100 g spinazie
50 g hazelnoten
1 rode ui
2 el balsamicoazijn
Zout
Peper

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven 180 °C). Was de knolselderie en schil deze. Snijd de wortels eraf en snijd de knol in plakken van 1,5 cm dik. Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze aan beide kanten met 2 el olijfolie en strooi er zout over. Laat ca. 45 minuten bakken tot de selderieplakken goudbruin en zacht zijn.
2. Rooster de hazelnoten in een hete pan tot ze lichtbruin zijn. Laat de noten wat afkoelen en hak ze in stukjes. Pel de rode ui en snijd deze in plakjes. Meng de rode ui, spinazie en hazelnoten in een kom door elkaar. Kruid met 1 el olijfolie, 2 el balsamicoazijn, zout en peper.
3. Haal de geroosterde selderieplakken uit de oven, leg ze op de borden en verdeel de salade erover. Serveer naar believen met een stuk CAMBOZOLA Black Label op de salade.



Bereidingstijd ca. 1 uur en 15 minuten.

Per portie ca. 1361 kJ, 324 kcal, E 12,7 g, V 28,5 g, KH 4,5 g

Meer recepten op: www.cambozola.com