

Knolseldertoast met erwtenpuree en champignons

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

8 sneden knolselders (2 à 3 cm, geschild)
olijfolie
200 gram diepvrieserwten
1 citroen (sap)
1 teentje knoflook
2 eetlepels tahin (sesampasta)
4 muntblaadje
3 lente-uitjes
peper en zout
500 gram champignons

Bereidingswijze

1. **Bestrijk de schijven knolselder aan beide kanten met olijfolie. Gril elke schijf 5 minuten aan elke kant op een middelhoog vuur (gebruik een grillpan of de barbecue).**
2. **Pureer de ontdooide diepvrieserwten met het citroensap, een scheutje olijfolie, de knoflook, de tahin, de muntblaadjes en 1 lente-uitje. Breng op smaak met peper en zout.**
3. **Snij de champignons in plakjes of kwartjes. Bak ze mooi goudbruin in een braadpan met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.**
4. **Schik op elk bord twee schijven gegrilde knolselder. Bestrijk met de erwtenpuree en verdeel hierover de gebakken champignons. Werk af met twee fijngesneden lente-uitjes.**