

# KNOLSELDER PREISTOEMP MET ROODBAARSFILET EN MOSTERDSAUS

Benodigdheden : voor **4** personen

	500	gr	Aardappelen type bintje of friet
	1	st	Ui
	2	tenen	Look
	250	gr	Knolselder in blokjes
	0,5	blokje	Bouillon (groenten of kip)
	2	st	Preistengels
	600	gr	Roodbaarsfilet
			Bloem en olie
	1,5	dl	Room – volle
	1	st	Ei
			Nootmuskaat, peper en zout
	2	el	Bieslook – fijngehakt
Mosterdsaus:	25	gr	Boter
	25	gr	Bloem
	2	dl	Melk
	2	kl	Mosterd
	2	el	Citroensap

Bereidingstijd: 55 minuten

## Werkwijze :

Schil 500 gram aardappelen (bintje) en kook ze gaar in licht gezouten water. (+- 20 min)

Snipper 1 ui en 2 tenen look.

Schil en verdeel 250 gram knolselder in blokjes. Laat niet te lang liggen, begint direct te verkleuren!

Fruit de ui en de look en voeg na 2 inuten de knolselder toe. Roerbak nog 2 minuten.

Giet er nu zoveel water bij totdat de groenten net onder staan en brokkel er dan 0,5 blokje bouillon bij. Kook op een zacht vuurtje gaar.

Snijd 2 preistengels in ringen en stoof in wat olijfolie beetgaar met peper en zout.

Maak voor de mosterdsaus een roux met 25 gram boter en 25 gram bloem.

Doe daarbij 2 dl melk en blijf roeren tot de saus kookt. Zet stiller.

Meng er 2 kl mosterd bij en breng op smaak met peper, zout en eventueel citroensap.

Giet de aardappelen af en pureer ze met de gare knolselder, prei, 1,5 dl room, 1 ei en kruid af met nootmuskaat en peper en zout.

Verdeel 600 gram roodbaarsfilet in 4 porties.

Kruid met peper en zout. Wentel ze in de bloem en klop er dan het teveel aan bloem goed af.

Bak de filets gaar in wat olijfolie.

Serveer alles samen en warm.

Smakelijk eten

=====