

## Winterstoof met romige knolselderijpuree en saucijsjes

Deze heerlijke winterkorst komt als geroepen! De oregano geeft een lekkere twist aan de knolselderijpuree. Een grote schep van de stoof met seizoen groenten en rundersaucijs. De walnoten zorgen voor een lekkere bite. Dat maakt deze winterse maaltijd helemaal af.

Ingrediënten:

1 ui  
40 gram walnoten  
200 gram wortel  
1 teen knoflook  
1 courgette  
1 tl oregano  
75 gram geraspte pittige kaas  
250 gram gehakte tomaten  
1 knolselderij  
250 gram rundersaucijs

Bereidingstijd: 30 tot 40 minuten

Uit eigen keukenkastje: 1 el olijfolie, 1 el roomboter, zout en peper

Allergenen: noten, melk en selderij. Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Bereiding:

- Breng ruim water in een waterkoker aan de kook.
- Halveer, pel en hak de ui fijn. Schil de wortel.
- Snijd de wortel en courgette in gelijke stukjes van een dikke centimeter.
- Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op matig vuur en voeg de ui, wortel en courgette toe.
- Bak 6 tot 8 minuten, af en toe roerend, totdat de groenten zachter beginnen te worden.
- Schil en snijd intussen de knolselderij in circa 2 cm grote stukken en doe ze met 1tl zout in een middelgrote kookpan.
- Overgiet met het zojuist gekookte water en breng het geheel aan de kook. Doe de deksel op de pan en kook de knolselderij in 10 tot 15 minuten gaar.
- Vang bij het afgieten een kop kookwater op.
- Pel en rasp intussen de knoflook fijn.
- Snijd de saucijsjes in stukjes van een dikke centimeter. Voeg dit, samen met de oregano en de knoflook, aan de groenten toe.
- Bak het geheel nog 4 minuten. Voeg de tomatenblokjes en 100 ml water toe, breng aan de kook en laat 5 tot 7 minuten op laag vuur sudderen.
- Rooster de walnoten in een droge pan. Let op: de noten kunnen snel verbranden! Zet even aan de kant.
- Rasp de pittige kaas fijn.
- Pureer de knolselderij met een staafmixer glad en voeg daarbij wat kookwater toe, net zo veel tot de puree een smeelige textuur heeft.
- Roer de helft van de kaas en eventueel 1el boter erdoor.
- Proef en breng de puree en stoof op smaak met peper en zout. Serveer de groentestoof bovenop de puree.
- Bestrooi met de walnoten en rest van de kaas.
- Eet smakelijk!