



Bijgerechten

Selder in room en witte wijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 selder (bussel)
20 takjes tijm
1 deciliter witte wijn
2 deciliters room (vette)
1 lookteentje (geplet)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de nerven van de selder. Snij iedere stengel in de lengte doormidden, en halveer de dikkere stengels ook in de andere richting. Leg ze in een rechthoekige ovenschotel en stop er de tijmtakjes tussen.

Roer de wijn, room en look onder elkaar. Flink kruiden met peper en zout. Giet dit mengsel over de selder en leg er kleine klontjes boter op. Losjes toedekken met aluminiumfolie en ongeveer anderhalf uur in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen. Verwijder de folie na een uur. Lekker met geroosterde kip.

Keukenbenodigdheden

Oven

