

# Knolselderijschijf

4 personen

## Nodig:

4 plakken knolselderij  
4 eetl. hazelnoten  
4 eetl. paneermeel  
3 eetl. kwark  
1 eetl. mayonaise  
2 eetl. groene kruiden (daslook, bieslook, peterselie)  
4 eetl. gebuild meel  
1 ei  
olie  
Sla (veldsla, winterpostelein)  
Peper en zout



## Bereiding:

- Schil de knolselderijplakken en kook ze zo goed als gaar in een pan met water.
- Maal ondertussen de hazelnoten fijn en meng deze met het paneermeel en peper en zout.
- Maak een sausje van de kwark, mayonaise en de groene kruiden. Breng dit sausje op smaak met peper en zout.
- Klop het ei los in een diep bord. Verdeel het meel op een bord en het paneer/notenmeel op een ander bord.
- Haal de gare knolselderijplakken uit het water (gebruik dit als bouillon) en dep ze droog.
- Haal de plakken door het meel, daarna door het ei en vervolgens door het paneer/notenmeel.
- Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de schijven aan beide kanten bruin.
- Beleg een snee brood met de sla, leg hierop de schijven en garneer met de saus.

Eet smakelijk!