

Witte selder in citroensaus

minder dan 30 min.

Ingrediënten

- Witte selder (+/- 150 à 200 gram per persoon)
- Boter (20 à 30 gram)
- Maizena bloem (20 à 30 gram)
- Halve citroen
- Peper en zout

Bereiding

1. Snij de selderstengels in blokjes van +/- 1, 5 cm.
2. Goed spoelen.
3. Kook nu de selder gaar in licht gezouten water. (+/- 15 min)
4. Controleer op gaarheid en giet af
5. **OPGEPAST:** Kookwater bijhouden, moet dienen voor de saus !
6. Breng in een kookpot een klontje boter.
(voldoende, ook niet overdrijven - bij voorkeur echte boter, margarine kan eventueel ook)
7. Laat de boter smelten.
8. Voeg nu het selderkookvocht toe.
9. Peper en zout toevoegen.
10. Aan de kook brengen
11. Neem een kommetje en doe hier +/- 1 ruime soeplepel Maizena bloem in
(houd rekening met de hoeveelheid water en selderblokjes)
12. Giet nu water in het kommetje tot wanneer de Maizena bloem juist onderstaat.
13. Goed mengen.
14. Wanneer het selderkooksel in de kookpot kookt het Maizena mengsel al roerend toevoegen.
15. Goed mengen.
16. Voeg nu het citroensap toe en meng. (**Doe dit voorzichtig en naar eigen smaak**)
(de citroensaus moet zacht vloeibaar worden en mag zeker niet te dik worden)
17. Breng nu de gekookte selderblokjes in deze citroensaus en meng voorzichtig.
18. Proeven en eventueel wat extra citroen toevoegen.
19. Klaar.

Opdienen met gekookte aardappelen.

Vlees: kotelet of worst.

TIP: Als vlees kan men eventueel gehakt balletjes toevoegen in de citroensaus.