

Restaurant Philippe Fauchet

Structuren van selder

Puree van gegrilde knolselder

Kleur kleine stukjes selder op hoog vuur in een pan en werk op met geklaarde boter.

Doe gezouten water op de selder, gaar en maak er puree van (gebruik het kookvocht om de puree te binden)

Bolletjes knolselder

Maak bolletjes met een speciale schep. Blancheer in gezouten water

Gebakken knolselderschijfjes

Snijd fijne plakjes met de mandoline (3mm). Snijd dan kleine ronde schuifjes met een (stans)mes.

Kleur de schijfjes aan één kant in een pan met een beetje olijfolie

Knolselder in brunoise

Snijd in zo klein mogelijke blokjes. Blancheer 1 minuut in gezouten water

Geraspte knolselder

Rasp de selder met de mandoline, kruid af met peper en zout en voeg mayonaise met olijfolie toe

Stengel gekonfijt met zout en suiker: voor een bundel selder

Snijd de selder zo fijn mogelijk. Voeg 1 koffiel zout toe en 5 eetl suiker. Doe in een zakje en trek vacuüm

Sorbet of granité van stengel

Doe de selder in de sapcentrifuge. Kruid af met zout en (facultatief) een beetje suikersiroop. Zet daarna in de sorbetmachine of in een doos in de diepvriezer om er een granité van te maken