



Rösti met spekjes

2 PERSONEN - voorgerecht

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 300 g knolselderij
- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 2 el boter
- 🍳 30 g bacon, in kleine stukjes gesneden
- 🍳 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🍳 1 tl zout
- 🍳 ¼ tl gemalen zwarte peper
- 🍳 ¼ tl knoflookpoeder
- 🍳 70 g veldsla

ZO MAAK JE HET:

1. Pak om te beginnen de knolselderij erbij.
2. Plaats de knolselderij op een grote snijplank en snijd de knol door tweeën.
3. Leg vervolgens de platte kan van de knolselderij op de plank en snijd voorzichtig de schil weg, totdat je alleen het witte vruchtvlees overhoudt.
4. Pak dan een grote rasp en rasp een stuk van de knolselderij boven een kom.
5. Rasp de knolselderij totdat je 300 gram geraspt vruchtvlees overhoudt.
6. Voeg de Parmezaanse kaas en de kruiden toe en meng dit goed door elkaar.
7. Verwarm vervolgens in een koekenpan op een middelhoog vuur de olijfolie en boter.
8. Voeg de bacon toe en bak dit crispy.
9. Voeg dan het knolselderij mengsel toe in de pan en druk met de achterkant van een grote lepel op het mengsel in de pan om een grote pannenkoek te vormen.
10. Bak de rösti boven een middelhoog tot laag vuur voor ongeveer 5 minuten.
11. Totdat de bodem goudbruin en crispy is.
12. Haal als de rösti klaar is de pan van het vuur en houdt deze omgekeerd boven een bord en laat de rösti voorzichtig vallen.
13. Serveer deze koolhydraatarme rösti warm of koud met wat veldsla!

TIP: Met dit recept houd je een gedeelte van de knolselderij over. Van dit overgebleven stuk kun je heerlijke frietjes maken.

BRON: lowcarbchef.nl

