

Geroosterde wortel-knolselderij met fregola, citroen-kappertjesboter en krokante hazelnoten

Zo pak je het aan

Zet de oven op 220°C en leg een bakplaat klaar met bakpapier. Schil de wortels en de knolselderij en snijd alles in hapklare stukken die een beetje gelijk zijn, zodat ze tegelijk garen. Hussel ze op de plaat met olijfolie, zout en peper en geef ze ruimte, zodat ze echt kunnen roosteren; reken op ongeveer 25–35 minuten en schep halverwege een keer om.

Zet een pan water op met een flinke snuf zout en breng aan de kook. Kook de fregola meestal 8–10 minuten tot het net gaar is, roer af en toe zodat het niet plakt. Giet af en vang een klein kopje kookwater op, laat de fregola even uitdampen in de pan zodat hij droog en los wordt.

Leg de hazelnoten in een droge koekenpan en rooster ze 3–5 minuten tot ze geuren en hier en daar donkerder kleuren. Laat ze kort afkoelen en wrijf de velletjes er grofweg af tussen je handen of in een schone theedoek. Hak ze grof, niet te netjes, het mag knapperig en rommelig blijven.

Zet een kleine pan op laag vuur en laat de boter rustig smelten tot hij net begint te schuimen. Rasp er citroenschil boven en knijp er een beetje sap bij, hou het fris maar niet zuur. Roer de kappertjes erdoor en laat het heel even pruttelen, ongeveer 1–2 minuten, zodat alles bij elkaar komt zonder dat de boter bruin wordt.

Haal de groenten uit de oven zodra de randen bruin zijn en de stukken zacht prikken. Schep de fregola door de groenten op de bakplaat of in een grote kom en maak het los met een scheutje van het kookwater als het droog aanvoelt. Giet de citroen-kappertjesboter erover, schep rustig om en strooi de hazelnoten er als laatste overheen, zodat ze knapperig blijven.

Boodschappenlijst

~~bulle~~ 1 middelgrote wortels

~~bulle~~ meer 400 g knolselderij (1/2 middelgrote)

~~bulle~~ 1 eetlepel

~~bulle~~

~~bulle~~ 1 theelepel peper

~~bulle~~ 160 g fregola (of andere kleine pastakorrels)

~~bulle~~ 50 g ongezouten roomboter

~~bulle~~ 1 liter

~~bulle~~ 2 papertjes (uitgelekt)

~~bulle~~ 50 g hazelnoten