

## GEBAKKEN FRIETEN VAN KOOLRABI MET SELDERIJZOUT EN DIPSAUS VAN CHAMPIGNONS EN PREI

Ingrediënten (4 personen):

### DIPSAUS

250 g Parijse champignons

1 prei (wit)

koolzaadolie

1 takje bonenkruid of 1 tl

gedroogd bonenkruid

zwarte peper van de molen en

zeezout

### FRIETEN

2 koolrabi's

selderijzout



Bereidingswijze:

*Dipsaus:*

*Snij de champignons en het wit van de prei fijn.*

*Stoof de groenten gaar in een flinke scheut koolzaadolie.*

*Kruid met het bonenkruid, zwarte peper van de molen en zeezout.*

*Mix tot een gladde saus.*

*Frietten:*

*Verwarm de frituurpan op 160°C.*

*Snij de koolrabi in balkjes van circa 6 x 1,5 cm.*

*Fruit ze krokant in de hete frituurolie.*

*Laat uitlekken op keukenpapier.*

*Kruid met selderijzout.*