

# Knolselderij met tomaat uit de oven (vanaf fase 2)

## Ingrediënten 3 personen:

- 1 knolselderij
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 3 vleestomaten
- 75 gram 30+ kaas
- 1 liter groentebouillon
- 1 el peterselie
- 1 el slagroom
- Peper en zout



## Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schil en was de knolselderij.
3. Rasp de knolselderij.
4. Snipper de ui en knoflook.
5. Kook de ui en knoflook 2 min. in de groentebouillon.
6. Kook de knolselderij 5 min. mee met de ui en knoflook.
7. Snij ondertussen de tomaten in schijven.
8. Schud het water af en voeg de slagroom, peterselie, peper en zout toe.
9. Schep de knolselderij in een ingevette ovenschaal.
10. Leg de tomaatschijven over de knolselderij.
11. Verdeel de kaas over de tomaten.
12. Zet de ovenschaal voor ongeveer 10 min. (tot de kaas gesmolten is) in de oven.
13. Serveer het bijvoorbeeld bij een lekker stukje zalm.