**Stoemp van broccoli en knolselder**

broccoli
knolselder
ui
knoflook
boter
verse tijm

**peterselie**
**peper & zout**
**nootmuskaat**
**groentebouillon**
**dragon**
**zure room**
**graantjesmosterd**

Haal de roosjes van de broccoli. Snijd een halve knolselder, een ui en een paar teentjes knoflook in brunoise. Stoom de broccoli en de knolselder gaar.

Stoof de ui met de knoflook in een lepeltje boter. Kruid met een paar takjes geritste tijm. Laat een handvol gehakte peterselie meestoven als de ui glazig geworden is. Kruid verder met peper, zout en nootmuskaat.

Voeg de gestoomde groenten en een scheutje **groentebouillon** toe en laat even verder stoven. Voeg op het laatst een handvol dragonblaadjes toe, laat nog even kort stoven en haal de kookpot van het vuur.

Meng de bereiding met een paar lepels zure room en een tweetal eetlepels graantjesmosterd.

Plet de bereiding met een pureestamper en breng verder op smaak met kruiden indien gewenst. Zet afgedekt warm weg tot gebruik.

Deze stoemp past perfect als begeleiding van vis. Hier gepresenteerd met gebakken pladijs, afgewerkt met peterselie en bieslook.