**Bleekselder in bechamelsaus met bouletten**

*Voor de bouletten:*

750 g gemengd gehakt

2 eieren

50 g paneermeel

peper en zout
groentebouillon
boter

*Selder en saus:*

witte selder

boter

vloeiende bloem

culinaire room
groentebouillon

nootmuskaat

mosterd
peper en zout

**Bouletten**. Meng het gehakt met 2 eidooiers en ongeveer 50 g paneermeel. Rol er met de hand ballen van, ter grootte van een golfbal. Laat de bouletten een half uurtje afgedekt rusten in de frigo. Dit zorgt voor een betere binding.

Breng groentebouillon aan de kook. Houd het daarna tegen het kookpunt aan. Pocheer de gehaktballen tot ze bovendrijven. Laat ze uitlekken en even uitdampen. Bak ze rondom goudbruin in een pan met bruisende boter.

**Bechamelsaus**. Maak een roux van gelijke delen boter en vloeiende bloem. Laat even rusten. Giet er pollepelsgewijs culinaire room en groenteouillon bij tot je een dikke maar gladde en homogene bechamelsaus hebt.

Breng op smaak met geraspte nootmuskaat, een eetlepel mosterd, peper en zout. Meng goed en laat de saus nog even pruttelen tot de kruiding z’n werk gedaan heeft.

Snijd de onderkant van de bleekselder weg. Bewaar de zachte blaadjes van de binnenste stengels. Schraap de vezels van de stengels met een dunschiller. Snijd ze dan in stukken van een tiental centimeter. Stoom de stukken selder gaar in 20 minuutjes op 110°C. Laat uitlekken.

**Afwerking**. Schep de gestoomde selder in de bechamelsaus, roer om en breng op serveertemperatuur.

**Op het bord**: een portie selder in bechamel en één of een tweetal bouletten. Werk af met wat gehakt bladgroen van de selder en gekookte aardappelen.