



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

# Céleri-rave frit aux noisettes et pesto de noix

## Ingrediënten

- 400g de céleri-rave, pelé
- 1 c. à s. de thym séché
- 50g de noisettes mondées
- 2 c. à s. de pesto de noix
- 1 gousse d'ail, coupée en deux
- sel marin et poivre noir fraîchement moulu ou mix Amanprana Orac
- Botanico (mild)
- Amanprana huile de noix extra vierge
- huile d'olive extra vierge Amanprana Verde Salud

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

4 personen

### Moeilijkheid:

### Vorbereidingstijd:

minuten

### Bereidingstijd:

10 minuten

### Totale bereiding:

10 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van céleri-rave frit aux noisettes et pesto de noix

## Bereiding

### **Les produits Amanprana sont à leur place pour cette**

**recette au céleri-rave** Coupez le céleri-rave pelé en tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur. Frottez les tranches avec la gousse d'ail. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les tranches de céleri-rave des deux côtés. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une autre poêle, faites-y dorer les noisettes et parsemez de thym. Enduisez les tranches de céleri-rave de pesto de noix, garnissez avec les noisettes et arrosez d'huile de noix. Assaisonnez à votre convenance Recette du livre de cuisine « Ecofabulous » de Lisette Kreischer

## Speciale wensen

---

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)