

Mashed Celery Root (Celeriac)

Time needed: 30 minutes Servings: 4

Celery root (celeriac) is just what it sounds like! It's the root from which the stalks of celery grow. Yes, you can eat it! Knobbly and ugly on the outside, but delicious on the inside. It tastes as if a potato and celery had a baby.



wiseGEEK

INGREDIENTS

- 2 medium celery root (celeriac), peeled and coarsely chopped
- 1 Tablespoon butter
- 3 cloves garlic
- 1/2 cup warm water, or as needed
- Salt and pepper, to taste

OPTIONAL TOPPINGS

- Chopped fresh cilantro or parsley
- Grated ginger
- Plain yogurt or sour cream
- Chile flakes

DIRECTIONS

1. Bring a pot of salted water to a boil.
2. Add the celery root to the pot and let the water return to a boil. Reduce the heat to simmer and cook until the celery root is easy to pierce with a fork (20 minutes). Drain the water and put the celery root in a bowl.
3. Place the pot back over medium heat and add the butter. Let it melt, add the garlic, and sauté for 30 seconds. Put the celery root back in the pot. Stir to coat and cook until the celery root begins to get a bit mushy (5 minutes).
4. Off the heat, use a potato masher, hand mixer, or a sturdy fork to mash the root until smooth like mashed potatoes adding water as needed. Stir in whichever of the additions you like and season with salt and pepper to taste.

How to Peel Celery Root

Step 1:

Place the celeriac on a clean work surface. Use a sharp knife to remove the base and top from the celeriac so it sits flat.

Step 2:

To peel the celeriac, cut down the side, close to the skin, being careful not to remove too much flesh.

Step 3:

Chop or slice as desired. Place the pieces in a bowl of cold water and add some lemon slices to prevent discoloring.

Check out our Youtube channel for recipes and videos at https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjBylg/videos?disable_polymer=1



Recipe from Good and Cheap by Leanne Brown
Photos by Sand G Productions



wiseGEEK

Puré de Raíz de Apio (Apio Nabo)

Tiempo Necesario: 30 minutos Porciones: 4

¡La raíz de apio (apio nabo) es justo lo que parece! Es la raíz de la cual crecen los tallos de apio. ¡Sí, puedes comerla! Es nudosa y fea por fuera, pero deliciosa por dentro. Sabe como si una papa y apio tuvieran un bebé.

INGREDIENTES

- 1 raíz de apio medio (apio nabo), pelado y cortado en cuadritos
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 dientes de ajo
- 1/2 taza de agua tibia
- Sal y pimienta para probar

COMPLEMENTOS

- Yogur natural o crema agria
- Pimiento o cilantro fresco picado
- Jengibre rallado
- Copos de chile

DIRECCIONES

1. Ponga a hervir una olla de agua con sal.
2. Agregue la raíz de apio a la olla y deje que el agua vuelva a hervir. Reduzca el fuego a fuego lento y cocine hasta que la raíz de apio sea fácil de perforar con un tenedor (20 minutos). Escurra el agua y ponga la raíz de apio en un recipiente.
3. Ponga la olla a fuego medio y agregue la mantequilla. Deje que se derrita, agregue el ajo y saltee durante 2 minutos. Ponga la raíz de apio de nuevo en la olla. Revuelva para cubrir y cocine hasta que la raíz de apio comience a ponerse blanda (5 minutos).
4. Apague el fuego y agregue el agua tibia junto con otras adiciones. Use un triturador de papas, un mezclador de mano o un tenedor resistente para hacer puré de la raíz hasta que sea como el puré de papas. Sazone con sal y pimienta al gusto.



Receta de Good and Cheap by L.Brown
Fotos por Sand G Productions

Cómo pelar la raíz de apio

Paso 1:

Coloque el apio en una superficie de trabajo limpia. Use un cuchillo afilado para quitar la base y la parte superior de la raíz del apio para que quede plano.

Paso 2:

Para pelar la raíz del apio, corte el costado, cerca de la piel, teniendo cuidado de no quitar demasiada carne.

Paso 3:

Pique o corte como se desee. Coloque las piezas en un recipiente con agua fría y agregue algunas rodajas de limón para evitar que se decoloren.



Echa un vistazo a nuestro canal de Youtube para ver recetas y videos en https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1



VIVA FARMS



Skagit
County

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION