

Verse knolselderij salade / Fresh Celeriac Salad



Boodschappen lijstje

1 kleine knolselderij	3 eetlepels stand yoghurt
2 bosuitjes	1 theelepel mosterd
1 appel	versgemalen witte peper
2 eetlepels citroensap	zeezout naar smaak
3 eetlepels mayonaise	Server met: baguette of toast

Zo maak je verse knolselderij-salade

Hak de bosuitjes fijn en doe ze in een grote kom.

Snij de knoldelderij in plakken en schil ze.

Snij de plakken knolselderij op maat van de keukenmachine en rasp ze.

Schil de appel, snij het klokhuis er uit en rasp de appel ook.

Roer ui, knolselderij en appel door elkaar met het citroensap.

Voeg de yoghurt, mayonaise en de mosterd toe en roer alles door elkaar.

Breng de salade op smaak met zeezout en versgemalen peper, naar smaak.

Schep de knolselderij salade in een goed afsluitbaar doosje en bewaar het in de ijskast.

Als de smaken ingetrokken zijn kun je de salade serveren met toast of baguette.

Verse knolselderij salade / Fresh Celeriac Salad



Shopping list

1 small celeriac	3 tablespoons yogurt
2 spring onions	1 teaspoon mustard
1 apple	freshly ground white pepper
2 tablespoons lemon juice	sea salt to taste
3 tablespoons mayonnaise	To serve: baguette or toast

How to make a fresh celeriac salad

Finely chop the spring onions and place them in a large bowl.

Cut the celeriac into slices and peel them.

Cut the celeriac slices to the size of the food processor and grate them.

Peel the apple, cut out the core and grate the apple as well.

Stir the onion, celeriac and apple together with the lemon juice.

Add the yogurt, mayonnaise and mustard and stir everything together.

Season the salad with sea salt and freshly ground pepper, to taste.

Spoon the celeriac salad into a sealable box and keep it in the refrigerator.

When the flavors have blended, you can serve the salad with toast or baguette.