

Selderij salade (plm 20 minuten)

Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt het eten bij je avonddiner als salade of bij je lunch of 's avonds op een toastje. Veel variatie.

Ingrediënten voor een paar toastjes:

¼ schoongemaakte knolselderij (de rest doe je in blokjes in de vriezer voor scep)

1 kleine geschilde appel

peper

zout

sap van ¼ citroen

1,5 eetlepel ssaus

1 klein bosje verse peterselie

handig: spiraalsnijder (ik heb een goedkope van Dille en Kamille, die is echt geweldig, zie foto)



Rasp met de spiraalsnijder smalle reepjes van de knolselderij (ongeveer 1/4) en van de appel.

Snijdt de peterselie in kleine stukjes.



Meng alles door elkaar en voeg het citroensceep, de sjasaus, peper en zout toe naar smaak. Proef en voeg evt nog wat toe.

