

Sellerisalat

- En på knolden!

SMAGSTIP! Brug sellerisalaten som tilbehør til en varm ret eller som frokostret. Top evt. med ristede frø eller kerner eller crumble fra Smagshylden.



Ingredienser salat:

- 800 g knoldselleri
- 2 citroner
- 3 syrlige æbler
- 100 g lyse rosiner
- 1 spsk sennepsfrø
- lidt salt
- En krydderurt eller selleritop

Fremgangsmåde salat:

1. Læg sennepsfrø i en skål og dæk med vand.
2. Pres saften af citronerne.
3. Skær skrællen af sellerien.
4. Riv selleri på den grove side af et råkostjern
5. Kom selleri i en skål, tilsæt citronsaft og bland. Smag til med salt.
6. Skyl æblerne og riv dem.
7. Vend æble i selleriblandingen og tilsæt rosiner.
8. Hæld vandet fra sennepsfrø og kom dem i salaten.
9. Hæld dressingen over og vend rundt.
10. Skyl og hak krydderurten og pynt salaten.

Ingredienser dressing:

- 1 ½ dl vineddike
- 15 g sukker
- ½ dl vand
- 1 tsk sellerifrø
- ¼ tsk salt
- 2 tsk gærflager
- 20 g dijonsennep

Fremgangsmåde dressing:

1. Kom alle ingredienserne til dressing i en blender og blend det godt sammen.