

Knolselderij salade, snel klaar

Schoonmaken: Knolselderij is soms lastig schoon te maken aan de buitenkant tussen al die wortels. Maar waarom zou je? De schil gaat er toch af. Eerst in plakken snijden, dan schillen en de geschilde plakken nog even schoonspoelen. Ook je handen, je plank en je mes even onder de kraan afspoelen anders eet je alsnog zand.

Snij de plakken knolselderij in kleine blokjes (brunoise) of reepjes (julienne).

Breng een ruimte pan water met een scheutje azijn aan de kook, voeg de knolselderij toe. Zodra het water weer kookt, giet je de knolselderij af, gebruik daarvoor een vergiet.

Spoel de knolselderij koud met water en laat goed uitlekken.

Meng de knolselderij met een dressing, bijvoorbeeld:

- Mayonaise met grove mosterd, fijngehakte peterselie en sjalot
- Olijfolie, citroensap, witte wijn azijn, dille, knoflook en komkommer (geraspt)
- Mayonaise met het nat van augurken
- Of gebruik iets uit een potje of flesje dat je lekker vindt.

Het lekkerst is als je de salade een half uurtje laat marinieren