



KOKEN MET EEN BUDGET

Bleekselderijsalade met appel

BIJGERECHT

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 4 stengels bleekselderij
- 🛒 1 kleine appel
- 🛒 30 g yoghurt (plantaardig)
- 🛒 ½ el mayonaise (plantaardig)
- 🛒 ¼ tl Dijonmosterd
- 🛒 ½ tl kerriepoeder
- 🛒 10 g rozijnen
- 🛒 40 g walnoten
- 🛒 peper en zout
- 🛒 ½ citroen sap + rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de bleekselderijstengels schoon door ze af te spoelen met water.
2. Haal ook zoveel mogelijk van de slierten vanaf de bovenkant weg.
3. Zet hiervoor je mesjes schuin tegen de bovenkant en trek zo de sliertjes naar onder.
4. Snijd de stengels daarna in dunne plakjes en doe ze in een kom.
5. Was de kleine appel en verwijder de zaadlijsten.
6. Snijd de appel met schil in dunne reepjes en doe ze in de kom.
7. Mix in een kommetje of schaaltje de plantaardige yoghurt, vegan mayonaise, mosterd en kerriepoeder.
8. Schep het in de kom en mix het goed met de appel en bleekselderij.
9. Voeg de rozijnen en walnoten toe en mix nogmaals goed door elkaar.
10. Breng de salade op smaak met peper, zout en citroenrasp- en sap.
11. Serveer de salade daarna meteen als bijgerecht

TIP: Of bewaar tot 3 dagen, afgedekt, in de koelkast.

Bron: leukerecepten.nl

