

Sellerie salade

Wat heb je nodig

200 gram knolselderij
1 appel
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel yoghurt
½ theelepel mosterd
snufje zout
snufje peper



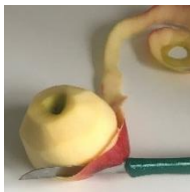
Doe de mayonaise in een schaal.
Doe de yoghurt erbij.
Doe de mosterd er ook bij.



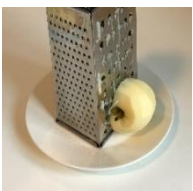
Strooi er een snufje peper over.
Strooi er ook een snufje zout over.
Roer alles door elkaar tot een glad sausje.



Schil de knolselderij.
Zet de rasp op een bord.
Rasp de knolselderij op de fijne rasp.



Sprenkel 1 eetlepel citroensap over de geraspte knolselderij.
Meng het goed door elkaar.
Schil de appel met een mes of een dunschiller.



Rasp de appel op de grove rasp.
Sprenkel 1 eetlepel citroensap over de geraspte appel.
Meng het goed door elkaar.



Doe de geraspte knolselderij en appel in een schaal.
Schep de saus erbij en roer alles goed door elkaar.
Je kunt de selleriesalade afgedekt 3 dagen in de koelkast bewaren.
