



GELAAGD SLAATJE MET APPEL

INGREDIËNTEN

- 1 stengel bleekselder (ca. 400 g)
- 500 g wortelen
- 3 Fairebel appels
- Sap van 2 citroenen
- Zout & peper
- 9 el olie
- 1 bos bieslook
- 500 g zure room
- 250 g mayonaise
- 100 g hazelnootschilfers

Was de wortelen en selder. Snijd de selder in fijne schijfjes. Schil de wortelen en rasp ze grof. Schil dan de Fairebel appels en rasp ze.

Verdeel de wortelen, selder en Fairebel appels over aparte kommen en breng elk op smaak met 3 el citroensap, olie, zout en peper.

Was en hak de bieslook fijn.

Meng de zure room en mayonaise in een kom en breng op smaak met zout, peper en 3 el citroensap.

Leg de gesneden en geraspte groenten en fruit in laagjes in een grote kom en verdeel de zure room er royaal over. Bestrooi ten slotte met hazelnootschilfers en bieslook en zet minstens 3 uur in de koelkast. Klaar!

