

Bleekselderij

Maak van bleekselderij die je overhoud een lekker tussendoortje

- Snij de stengels in stukjes en vul ze met paté of zachte kaas.
- Dip de stengels in een sausje
- Gebruik het in een salade. Combineer met b.v. appel, walnoten, blauwe kaas, ananas, gerookte kip.
- Bleekselderij smaakt heerlijk met appel citroen, peer, room, kaas (blauwschimmel, ricotta, roomkaas, gruyère), mayonaise, azijn, tomaat, ansjovis, rozijnen, amandelen, walnoten, pijnboompitten, bieslook, peterselie, tijm, witte wijn, tonijn uit blik, vis, cornedbeef, kip en lamsvlees.



Salade recept

Ingrediënten: (voor 4 personen)

- 4 stengels bleekselderij
- 150 gr ham
- 50 gr walnoten
- blikje mandarijnen
- 2 el zure room
- 3 el kerriesaus
- zout en peper

Bereiding:

- Maak 4 stengels bleekselderij schoon en verwijder de harde nerven met een dunschiller. Snijd de stengels in flinterdunne stukjes. Snijd 150 g ham in kleine blokjes.
- Giet 1 blikje mandarijnpartjes af. Hak 50 g walnoten grof.
- Roer in een kom 3 eetlepels kerriesaus en 2 eetlepels zure room door elkaar en schep de bleekselderij, ham, mandarijntjes en walnoten erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe.
- Als de salade te droog is giet er dan nog wat mandarijnensap bij.