



Celeri remoulade (knolselder in mosterdmayonaise)

Fijngesneden rauwe knolselder in een romige mosterdmayonaise, een frisse en knapperige Franse bistroklassieker die niet mag ontbreken op een hors-doeuvre.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 1 knolselder van ca. 600 gr
- 1 citroen
- 2 eidooiers
- 2 el dijnmosterd
- 200 ml zonnebloemolie
- 1 el witte wijnazijn

2 el fijngehakte platte peterselie

zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de knolselder en snijd ze in heel fijne julienne of rasp ze grof.
2. Besprenkel de gesneden knolselder meteen met het sap van een halve citroen zodat ze niet verkleurt.
3. Klop voor de remouladesaus de eierdooiers met de mosterd, een snuf zout en peper.
4. Voeg de olie eerst druppelsgewijs en dan in een dun straaltje toe terwijl je blijft kloppen tot een stevige mayonaise.
5. Roer de wijnazijn en het overige citroensap door de saus en proef bij met zout en peper.
6. Meng de knolselder grondig met de mosterdmayonaise zodat alle reepjes bedekt zijn.
7. Roer de fijngehakte peterselie erdoor.
8. Laat de salade minstens 30 minuten in de koelkast rusten zodat de knolselder zacht wordt en de smaken samenkomen.
9. Serveer koel als voorgerecht of bijgerecht.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)