

Selderij Remoulade

van gestoomde knolselderij, bleekselderij en gerookte makreel

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
20 minuten

Benodigdheden
Stoomoven

Ingrediënten

- ½ knolselderij
- 2 el Crème fraîche
- ½ el mosterd
- 1 stengel bleekselderij
- 1/8 bos bieslook
- 1/8 bos peterselie
- 1 el kappertjes
- 1 appel
- 100 gr gerookte makreel filet
- 12-16 plakjes brood
- 1 pluk erwtenspruit of ander 'groen'
- zout en peper
- olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwijder de schil van de knolselderij en snijd de knolselderij in kleine blokjes van ca. 1 x 1 cm.
2. Leg de blokjes knolselderij in een kleine stoomplaat en stoom de knolselderij in 5 minuten beetgaar.
3. Verwarm een andere oven voor op 200°C hetelucht met 30% toegevoegde stoom.
4. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier.
5. Snijd dunne plakjes brood van ca. 1 cm dik en leg deze plakjes naast elkaar op de bakplaat.
6. Besprenkel de plakjes brood met wat olijfolie en zout en bak de plakjes brood in ca. 8-10 minuten lichtbruin en krokant.
7. Snijd de bleekselderij – over de lengte – in lange dunne repen en snijd er vervolgens mini blokjes van. Hoe fijner, hoe lekkerder.
8. Schil de appel en snijd de appel in parten. Verwijder het klokhuis en snijd kleine blokjes van ca. 5 x 5 mm.
9. Neem een grote kom en doe daar de bleekselderij en appel blokjes, gestoomde knolselderij, kappertjes, crème fraîche, mosterd, fijngesneden bieslook en peterselie in. Meng dit door en breng op smaak met peper en zout.
10. Verdeel de knolselderij salade over 4 bordjes en verdeel de gerookte makreel en erwtenspruit hier bovenop en serveer met de crostinis.