



Céleri rémoulade (knolselder in mosterdmayonaise)

Fijngesneden rauwe knolselder in een romige mosterdmayonaise: een frisse en knapperige Franse bistroklassieker die niet mag ontbreken op een hors-d'oeuvre of als bijgerecht.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

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

2 el fijngehakte platte peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de knolselder en snijd hem in zeer fijne julienne of rasp hem grof op een grove rasp.
2. Besprenkel de gesneden knolselder onmiddellijk met het sap van een halve citroen zodat hij niet verkleurt. Zet apart.
3. Klop voor de rémouladesaus de eierdooiers met de dijonmosterd, een snuf zout en wat peper tot een egaal mengsel.
4. Voeg de zonnebloemolie eerst druppel per druppel toe terwijl je onafgebroken klopt. Zodra de emulsie begint te binden, giet je de olie in een dun straaltje verder tot je een stevige mayonaise bekomt.
5. Roer de witte wijnazijn en het sap van de resterende halve citroen door de mayonaise. Proef en breng verder op smaak met zout en peper.
6. Meng de knolselder grondig door de mosterdmayonaise zodat alle reepjes goed bedekt zijn.
7. Roer de fijngehakte peterselie erdoor.
8. Dek de schaal af en laat de salade minstens 30 minuten rusten in de koelkast zodat de knolselder iets verzacht en de smaken samenkomen.
9. Serveer koel als voorgerecht of bijgerecht.

Tip

Gebruik bij voorkeur een mandoline of de julienneschijf van een keukenmachine voor een gelijkmatige, fijne snede. Hoe fijner de reepjes, hoe beter de knolselder de saus opneemt. Werk snel na het schillen en snijden, want knolselder verkleurt snel in contact met lucht.

Lekker met

Serveer als onderdeel van een hors-d'oeuvre variée, naast gekookte ham, hardgekookte eieren of gerookte zalm.

Dranktip

Een droge, frisse witte wijn zoals een Muscadet of een Sancerre past uitstekend bij de mosterdige tonen van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be