



Garnalenbroodjes met dille

en een fruitige selderij-appelsalade



ca. 20min



2 personen

Vandaag op tafel, decadente garnalenbroodjes! Je mengt de garnalen met een romige saus van crème fraîche en dille en je serveert ze in warme broodjes. De salade van knolselderij en bleekselderij met knapperige appel zorgt voor een fruitige, frisse noot. Pure verwennerij!

Wat je van ons krijgt

- 1 stuk knolselderij ¹
- 1 stengel bleekselderij ¹
- 1 appel
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ²
- 2 hotdogbroodjes ^{4,5,6}
- 10g verse dille
- 1 kuipje crème fraîche ⁵
- 1 zakje knoflook-kruidentmix

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mayonaise ³
- 60ml azijn
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Selderij (1), Schaaldieren (2), Eieren (3), Glutten (4), Melk (5), Soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 547kcal, vet 23.4g, koolhydraten 57.6g, eiwit 23.6g



1. Pickle voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Meng 60ml lichte azijn met ½tl zout en 1el suiker. Roer tot het zout en de suiker zijn opgelost.



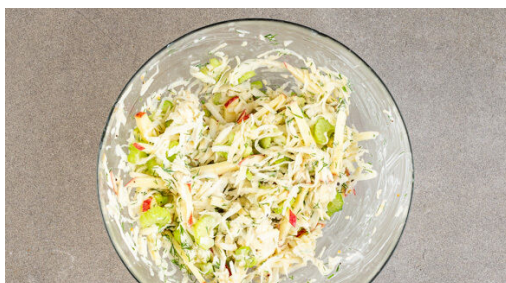
2. Salade voorbereiden

Schil de **knolselderij** met een mesje en rasp grof. Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne staafjes. Meng de **knolselderij**, de **bleekselderij** en de **appel** met het **picklemengsel**.



3. Dillesaus maken

Breng in een kleine kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **garnalen**. Bak de **broodjes** in ca. 3min af in de oven. Snijd de **dille incl. steeltjes** grof. Meng de **dille** met de **crème fraîche**, de **helft van de kruidenmix**, 1tl mayonaise, 2tl water en een snuf peper en roer tot een **sous**.



4. Salade afmaken

Meng **2el dillesaus** met de **selderij-appelsalade**.



5. Garnalen garen

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en voeg ze toe aan het kokende water. Kook ca. 2min tot ze roze en gaar zijn. Giet de **garnalen** af in de zeef en spoel nog een keer met koud water. Dep droog en meng ze met de **rest van de dillesaus**.



6. Broodjes vullen

Snijd de **broodjes** in de lengte open, maar niet helemaal doormidden. Vul met de **garnalen** en serveer met de **salade**.