



Garnalenbroodjes met dille

en selderij-appelsalade met kaas



ca. 30min



2 personen

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

Wat je van ons krijgt

- 1 knolselderij ⁹
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 appel
- 2 witte broodjes ^{1,3,6,7}
- 1x garnalen ²
- 10g verse dille
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Trapper's kruidenmix
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 559kcal, vet 25.3g, koolhydraten 53.9g, eiwit 26.6g



1. Pickle voorbereiden

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Meng 60ml lichte azijn met 1/2tl zout en 1el suiker, roer tot het zout en de suiker zijn opgelost.



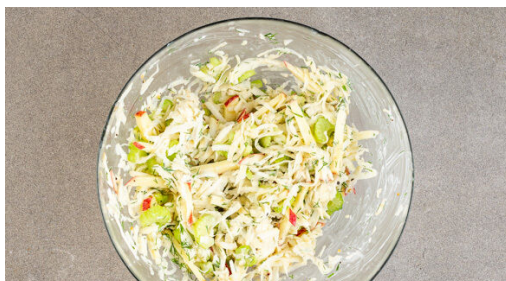
2. Salade voorbereiden

Schil de **knolselderij**, snijd 'em in vieren en rasp dan grof. Snijd de **bleekselderij** schuin 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 mengen

Bak de **broodjes** in ca. 8min af in de oven. Breng in een kleine kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **garnalen**. Hak de **dille incl. steeltjes** grof. Meng de **dille** met **3/4e van de crème fraîche**, de **Trapper's kruidenmix**, 1tl mayonaise, 2tl water en een snuf peper.



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** aan de bovenkant open en vul de opening met de **garnalen**. Schaaf de **kaas** met een kaasschaaf in brede plakjes. Serveer de **broodjes** met de **salade** en bestrooi de **salade** met de **kaas**.