

DINNERLY



Salade met knolselderij en geitenkaas met walnoten, rucola en appel



ca. 40min



2 personen

Knolselderij is niet overal even geliefd, maar geef deze gezonde groente een kans! Onze unieke bereidingswijze maakt er namelijk iets heel bijzonders van. We mengen pittige harissa door blokjes selderij en garen het geheel in de oven met geitenkaas. Voor de frisse noot wordt deze lekkernij geserveerd met appel en rucola. Origineel, heerlijk en vegetarisch – dat wil je toch proberen?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 knolselderij ⁹
- 1 zakje harissa
- 1x geitenkaas ⁷
- 1 appel
- 25g walnoten ¹⁵
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el honing
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- dunschiller

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

ALLERGENEN

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 657kcal, vet 46.0g, koolhydraten 34.5g, eiwit 21.1g



1. Selderij roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **knolselderij** en snij 'm in blokjes van 1-2cm. Meng de **helft van de harissa** met 2el olijfolie, 1el azijn, 1el honing en een snuf zout. Roer dit **kruidenmengsel** door de **blokjes selderij** en verdeel het geheel over een bakplaat met bakpapier. Rooster de blokjes ca. 25min. Hussel halverwege goed om.



2. Geitenkaas bakken

Snij de **geitenkaas** in **4 plakken** en leg deze tegen het einde op de **selderij** in de oven. Bak 4-5min mee tot de randjes goudbruin zijn en het midden zacht wordt.



3. Appel inleggen

Roer 1/2tl suiker en een flinke snuf zout door 2el azijn tot suiker en zout zijn opgelost. Verwijder het klokhuis van de **appel**. Snij de **appel** in kwarten en dan in heel dunne schijfjes. Meng met de azijnmarinade en zet even opzij om in te trekken.



4. Walnoten roosteren

Rooster de **walnoten** 2-3min in een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Schep af en toe om en let op, ze branden makkelijk aan. Laat op een bord afkoelen.



5. Garneren en serveren

Roer **1el van de appelmarinade**, 1el olijfolie en een snuf zout door de **rucola**. Hak de **walnoten** in grove stukken. Verdeel de **rucola** over de borden en schep de **selderij** met **kaas** en de **ingelegde appel** erop. Garneer met de **walnoten**.



6. Tweede kans voor brood!

Brood blijft vaak te lang liggen en wordt dan droog en taai – zonde, toch? Nou, daar kunnen we nog wel iets lekkers van maken! Snij het brood in mooie blokjes, roer ze door wat olijfolie, peper en zout en rooster ze in een droge koekenpan tot je zelfgemaakte croutons hebt. Lekker in haast elke salade!