

DINNERLY



Salade met knolselderij en geitenkaas met walnoten, rucola en appel



ca. 40min



2 personen

Knolselderij is niet overal even geliefd, maar geef deze bijzondere én 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
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1x rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- honing
- peper en 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 606kcal, vet 45.9g, koolhydraten 28.3g, eiwit 18.4g



1. Selderij roosteren

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



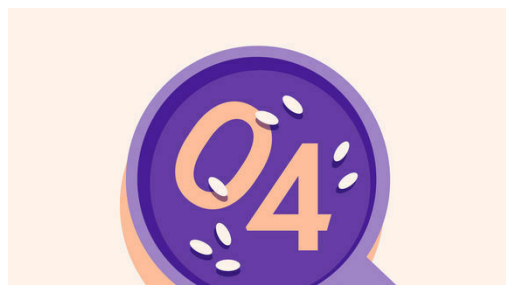
2. Geitenkaas bakken

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



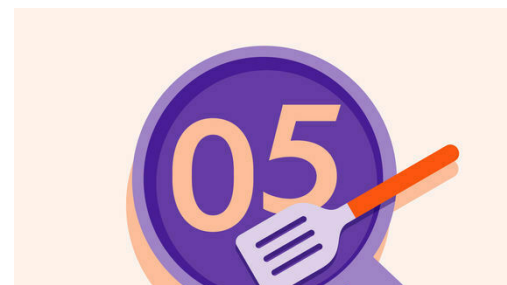
3. Appel inleggen

Meng 1/2tl suiker en een flinke snuf zout met 2el azijn tot suiker en zout zijn opgelost. Snij de **appel** in kwarten, verwijder het klokhuis (of gebruik een appelboor) en snij de appel in heel dunne schijfjes. Meng de appel met de azijnmarinade en zet even opzij om in te trekken.



4. Walnoten roosteren

Rooster de **walnoten** 2-3min in een **droge** koekenpan op middelhoog vuur terwijl je ze blijft omroeren - ze kunnen namelijk makkelijk aanbranden! Laat ze op een bordje afkoelen.



5. Garneren en serveren

Meng **1el van het vocht van de appelmarmade**, 1el olijfolie en 1 snufje zout door elkaar en roer dit dan 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!

Het gebeurt vaker dan ons lief is: brood blijft te lang liggen en is nu droog en taai - zonde, toch? Nou, daar kunnen we heus nog wel iets lekkers van maken! Snij de plakken in mooie blokjes, roer ze door elkaar met wat olijfolie, peper en zout en rooster ze in een droge koekenpan tot je zelfgemaakte croutons hebt. Lekker in haast elke salade!