

lunchgerecht voor 2 personen

ingrediënten

- half zakje knolselderij (julienne) AH
- 1 appel
- 2 theelepels citroensap
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel slagroom
- zout - peper
- 8 plakken Sudtiroler Schinken
- 4 sneetjes roggebrood

Voorbereiden

In pan of ketel water aan de kook brengen. Knolselderij in een vergiet doen en kokend water er overheen schenken. Appel schillen en raspen. Citroensap over de knolselderij en appel schenken. Mayonaise en slagroom door het appel-selderijmengels mengen. Op smaak brengen met zout en peper. Salade ongeveer 30 minuten in de koelkast koud laten worden.

Bereiden

Appel-selderijsalade over twee borden verdelen. Hamplakjes dakpansgewijs ernaast leggen. Serveren met Roggebrood.