

RECEPT

ROTSSELLERI – OCH DADELSALLAD MED ÄPPLE OCH SMÖRGÅSKRASSE



En mild, söt och frisk rotsallad med vinägrett. Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Skär strimlor av äpplena. Dela dadlarna i mindre bitar. Blanda rapsolja och vinäger. Klipp krassen. Blanda ihop alla ingredienser utom äpplet ordentligt. Vänd till sist ner äppelstrimlorna försiktigt

Ingredienser

(50 port. på salladsbuffé)

- 2 kg Rotselleri förkokt tärnad 20 mm
- sous vide, art nr 317722
- 500 g dadlar, urkärnade
- 5 askar smörgåskrasse
- 6 st gröna äpplen
- 1 dl rapsolja
- 2 msk vitvinsvinäger
- salt och peppar

Roots