

Ingrediënten voor 4 personen

3 struiken bleekselderij *
citroensap * 1 rode paprika *
tomatenketchup * creme fraiche *
1 teentje knoflook * zout.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bleekselderij als rauwkost

Bereidingswijze

Maak de bleekselderij schoon, verdeel de stengels in stukjes van een paar cm, schep er een paar eetlepels citroensap over en roer de stukjes bleekselderij er goed door. Ontdoe de paprika van zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes. Roer een halve eetlepel citroensap en tomatenketchup de room, pers het knoflookteentje uit en strooi er zout bij. Verdeel de stukjes bleekselderij over vier schaaltes en giet het sausje erover.