

Marineret knoldselleri

Samlet tid **50 min.** 15 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid 30 min. Hviletid

INGREDIENSER

2 Portioner

Marinade:

3 spsk. Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft

2 spsk. mayonnaise

2 tsb. sennep

1 tsb. ahornsirup

Salat:

300 g knoldselleri

0,5 Granny Smith æble

1 nip salt

Pynt:

1 spsk. ristede pinjekerner

6 cherrytomater

1 nip italiensk, bredbladet persille

FREM GANGSMÅDE

Step 1

3 spsk. Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft - **2 spsk.** mayonnaise - **1 tsb.** ahornsirup

Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en skål.

Step 2

300 g knoldselleri - **0,5** Granny Smith æble - **1 nip** salt

Skræl og riv knoldselleri og æble. Drys en smule salt over knoldsellerien og lad det trække i minimum 30 minutter. Dup det derefter tørt med et stykke køkkenrulle.

Step 3

Marinaden - **1 spsk.** ristede pinjekerner - **6** cherrytomater - **1 nip** italiensk, bredbladet persille
Læg æble og knoldselleri ned i skålen med marinaden fra step 1 og vend det godt sammen.
Sæt skålen på køl i mindst 1 time.

Rist senere pinjekernerne i et par minutter og drys dem over den færdige ret sammen med tomatene og den italienske, bredbladede persille.