

Rejer m. cremede æbler, peberrod og Blegselleri

Mandag 9.oktober 2023

Ingredienser

250 gr. rejer
3 æbler
2 dl creme fraiche
1 spsk. revet peberrod
1 blegselleri
4 radiser
1 citron
1 bakke karse
salt og peber

Fremgangsmåde

Skær æblerne i små tern (gem et halvt æble til pynt) og vend dem med cremefraiche, revet peberrod, salt og peber.

Skær bladselleri og radiser i tynde skiver (evt. på et mandolinjern). Læg skiverne i iskoldt vand til de er blevet sprøde. Skær det halve æble i tynde skiver og marinér i citronsaft.

Anret de sprøde grøntsager på æblesalaten og drys med Rejer, marineret æble og karse.

Server med flutes eller ristet rugbrød.