

# Rejer med cremede æbler, peberrod og blegselleri

## Mandag 9. december 2013

### Ingredienser

350 gr. kutter rejer  
3 æbler  
3 dl creme Fraiche  
1 spsk. revet peberrod  
1 stilk bladselleri  
4 radiser  
1 citron  
1 bakke karse  
salt, peber

### Fremgangsmåde.

Skær æblerne i 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 mariner i citronsaft.

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

Server evt. med sprøde toasts eller groft brød.