

Ingredienten

- 800 g knolselderij (30 cups)
- 6 ½ st appel granny smith
- 6 ½ st appel gala
- 150 st wijndruiven
- 2 cup cresse

Walnotenmengsle

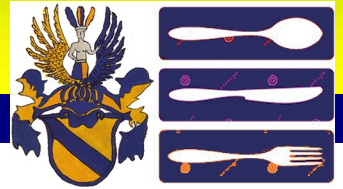
- 10 cup walnoot
- 10 st eiwit
- 10 el kruiden mengsel
 - 1 tl paprika
 - 1 tl cayenne
 - 1 tl venkelzaad
 - 1 tl coriander
- 10 cup rietsuiker

Dressing

- ½ cup crème fraîche
- ½ cup yoghurt
- 3 el lemoensap
- Witte peper
- ¼ cup walnoot olie

MeP

- Walnoot mengsel voorbereiden
- Dressing prepareren
- Knolselderij schillen en in julienne in de dressing



- Appels ongeschild en ook in julienne in de dressing
- Wijndruiven halveren
- Cresse portioneren

Bereidingswijze

Bereidingstijd
20 min

Kooktijd
30 min

- Ring op een bord
- Voeg salade toe erin
- Walnoten kraken en boven op
- Wijndruiven erom heen
- Cresse boven on top