

Marinerad rotselleri

Total tid **50 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid **30 Min.** Vilotid

INGREDIENSER

2 Portioner

Marinad:

3 msk Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice

2 msk majonnäs

2 tsk senap

1 tsk lönnsirap

Sallad:

300 g rotselleri

0,5 Granny Smith äpple

1 nypa salt

Garnering:

1 msk rostade pinjenötter

6 snacktomater

1 nypa bladpersilja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

3 msk Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice - **2 msk** majonnäs - **2 tsk** senap - **1 tsk** lönnsirap

Blanda alla ingredienser till marinaden i en skål.

Steg 2

300 g rotselleri - **0,5** Granny Smith äpple - **1 nypa** salt

Skala och strimla sellerin och äpplet.

Strö en nypa salt över rotsellerin och låt det dra i minst 30 minuter, klappa sedan torrt med hushållspapper.

Steg 3

Sås till marinaden - **1 msk** Rostade pinjenötter - **6** snacktomater - **1 nypa** italiensk persilja

Lägg äpplet och rotsellerin i skålen från steg 1 och smaka av med marinaden. Kyl i kylskåp minst 1 timme.

Rosta sedan pinjenötterna i några minuter och strö dem över rätten med tomater och bladpersilja.