

WALDORF ON A STICK

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C

1. Mix de yoghurt en het eiwit in een maatbeker (gebruik hiervoor een staafmixer). Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat.
2. Vul een spuitzak met de walnotencrème.
3. Breng de appelsap aan de kook. Haal de pan met appelsap van het vuur en voeg de iota toe. Verwarm het geheel al roerend tot 80°C. Laat het daarna afkoelen zodat de massa kan geleren.
4. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. Laat de walnoten afkoelen en hak ze fijn.
5. Zet kookwater met zout op voor het blancheren van de knolselderij.
6. Maak de appel en de knolselderij schoon door de schil te verwijderen.
7. Schaaf op een mandoline of met behulp van een dunschiller dunne plakjes knolselderij en appel.
8. Steek kleine rondjes uit met een steekring.
9. Blancheer de knolselderij kort in het gezouten water en dompel het daarna direct in koud water.
10. Dep de knolselderij droog met keukenpapier.
11. Maak stapeltjes van de plakjes knolselderij en appel. Neem eerst een plakje knolselderij, dan een plakje appel en herhaal dit 5 keer.
12. Prik er een cocktailprikker in en haal de sticks 3 maal door de appelgelei.
13. Rol de sticks door de gehakte walnoten.

PRESENTATIE

Presenteer de sticks staand in een glas.
Spuit op elke stick een stip van de walnotencrème.



INGREDIËNTEN

1	Knolselderij
2	Granny Smith appels
1 el	Yoghurt
35 gr	Eiwit
250 ml	Appelsap
150 ml	Walnotenolie
20 gr	Walnoten
4 gr	Iota

ALLERGENEN

Lactose
Ei
Noten