



Hozzávalók:

10 dkg roppanósra főtt zeller, 1 nagyobb alma (15 dkg), 25 dkg fagyasztott rákhús (konzerv is lehet), 1 evőkanál dióbél, 1-2 kiskanál konyak, fél citrom leve, 0,5-1 dl sűrű tejszín, 1,5 dl majonéz, fél mokkáskanál Cayenne bors, fél fej saláta

1. A főtt zellert az almával együtt gyufaszálnyi csíkokra metéljük, majd a szobahőmérsékleten fölengedett és langyos vízzel leöblített rákhúst meg a durvára vágott diót hozzáadjuk.
2. A konyakot, a citromlevet és a tejszín a majonézbe keverjük, a Cayenne borssal fűszerezzük, és az előkészített hozzávalókra öntjük, összeforgatjuk.
3. Tálaláskor a salátát metéltre vágjuk, tálra vagy kelyhekbe szórjuk, és a ráksalátát ráhalmozzuk.

Jó tanács

- Alma helyett körtével, dió helyett mogyoróval vagy mandulával is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 377 kcal