



CÉLERI RÉMOULADE.

ENSALADA DE APIONABO

Ingredientes para 7-8 personas

- 400 gr de apionabo (viene a ser media raíz)
- 25cl de AOVE
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de vinagre
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 10 mini pepinillos encurtidos
- 1 cucharada de alcaparras
- Unas ramitas de cebollino
- Unas ramitas de perejil
- Sal y pimienta

Procedimiento

1. Primero, prepara una cazuela con agua hirviendo. Pela y ralla el apionabo.
2. Inmediatamente escalda la raíz en el agua hirviendo 1 minuto o 2.
3. Escurre bien, refresca bajo el grifo de agua fría y reserva una fuente, rocía con el zumo de limón.
4. En un bol prepara la mayonesa, introduce las yemas, la mostaza, la sal, la mienta unas gotas de vinagre y monta la mayonesa con el bazo triturador. Ve añadiendo el AOVE en hilillo.
5. Cuando hayas terminado, estará muy compacta, puedes "relajarla" o *détendre* con el resto del vinagre.
6. Mezcla manualmente para incorporar la alcaparras y los pepinillos picados fino.
7. Mezcla el apionabo con su salsa *rémoulade* y añade las hierbas picadas en el momento de servir.

Et voilà, bon appétit!