Onze winkel Eext

**Hotdog met appel-selderij-koolsalade**

6 personen

**Ingrediënten:**

**Koolsla:**

* 1 kleine zure appel
* 450 g knolselderij
* 3 stengels bleekselderij
* 1 rode ui
* 45 gram mayonaise
* 45 gram crème frache
* zout

**Daarnaast:**

* 1,5 el olijfolie
* 6 braadworsten
* 6 bakkersbroodjes
* Dijonmosterd
* handvol rucolablaadjes

**Bereiden:**

1. Was voor de Koolsla en de appel, schil de knolselderij en de appel beide in dunne staafjes.
2. Snijd de stengels bleekselderij in dunne plakjes,  Pel de ui en snij in dunne plakjes.
3. Was de citroen met heet water, droog hem, rasp de schil fijn en pers het sap eruit.
4. Meng de mayonaise, crème fraîche, citroenrasp en -sap in een kom en breng op smaak met zout. Voeg de groenten toe, meng met de dressing, zet apart en marineer ca. 30 minuten.
5. Verhit ca. 15 minuten voor het einde van de marineertijd een grillpan op middelhoog vuur. Sprenkel de olie over de worstjes en bak ze  krokant, keer ze af en toe.
6. Halveer de broodjes, snijd ze niet helemaal door. Bestrijk eventueel met mosterd, vul met de worsten, Koolsla en rucola en serveer.