Celerový salát s remuládou

https://varimesmarcelou.cz/celerovy-salat-s-remuladou

Celerový salát s remuládou tvoří perfektní a chuťově bohatý pár. Celer ale musí být čerstvý a křupavý, ne nějaká „vyšeptaná“ bačkora s vatovým středem. Omlouvám se, ale tak tomu říkala moje babička. Kdo celerový salát s remuládou jednou ochutná, bude si ho v sezoně celeru připravovat často.

Remuláda (remoulade) je tradiční francouzská omáčka vyrobená za studena. Do remulády se správně přidává majonéza připravená z čerstvých žloutků. Ne že bych si nedala svojí vlastní majonézu, ale zkušenost s konzumací čerstvého žloutku (do tataráku) mám ještě v živé paměti. Salmonelóza je zážitek na celý život.

Na 4 porce (500 g) celerového salátu v remuládě budeme potřebovat

- ½ bulvy čerstvého oloupaného celeru (přibližně 200-250 g)
- Šťávu z poloviny většího citrónu

Na remuládu si připravíme

- 150 g majonézy (od firmy „Vitana“ má výbornou chuť)
- 50 g kysané smetany
- 30 g kaparů naložených v soli (propláchnutých)
- 2 malé kysané okurky nakrájené na tenoučké plátky
- 30 g Dijonské hořčice
- 3 sardelky naložené v oleji (rozetřené vidličkou nebo nožem)
- Svazek čerstvého a nasekaného kopru

Doba odležení salátu: 1 hodina

Postup přípravy celerového salátu s remuládou

Oloupaný celer nastrouháme nebo nakrájíme na nudličky julienne (na velikost sirky). Protože celer má při kontaktu se vzduchem tendenci hnědnout, polijeme ho v misce šťávou z poloviny většího citrónu. Nudličky promícháme a misku zatím uložíme do chladu.



Nyní si připravíme remuládu. Do misky vložíme všechny uvedené a odvážené suroviny. Omáčku promícháme. Nesolíme, protože kapary i sardelky jsou slané.



Mírně odleželý nastrouhaný celer, politý citrónovou šťávou, smícháme s hotovou remuládou. Pro lepší chuť celerového salátu jej necháme hodinu v chladu odležet.

Před podáváním promícháme. Salát je výborný k vařenému či pečenému masu nebo jen tak, s opečenou bagetou. Mám vyzkoušeno, že uzavřený ve sklenici vydrží v lednici v nezměněném stavu i 3 dny.

