

Radijssalade (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

Nodig:

- 2 mooie bosjes radijsjes (frisgroen blad)
- paar takjes verse dille
- 2 el notenolie
- 2 el olijfolie
- 1 el witte wijnazijn
- 1 flinke tl Dijon mosterd
- eventueel: handje walnoten
- zout & peper



Doen:

Snij de radijsjes los van het bosje, was ze en snij ze in dunne plakjes. Was de blaadjes, gooi de lelijke blaadjes weg en maak ze goed droog, bijvoorbeeld in de slacentrifuge.

Doe de 2 soorten olie, azijn, mosterd, zout & peper in een kommetje en klop met een garde tot een dikke gebonden vinaigrette. Hak of knip de dille fijn en roer erdoor.

Doe de radijsjes en de vinaigrette in een mooie platte schaal. Leg de blaadjes er los bovenop. Strooi er eventueel wat walnoten over.

Tip!
of: alles in een jam potje & goed schudden



Tip!
Handig: de slacentrifuge!



Serveren:

meny pas aan tafel de salade door elkaar

Tip!
niet eerder, dan worden de blaadjes slap



Tip!
koop alleen mooie verse bosjes: radijs en blad verleppen snel...

