

Kruidige wortel-appelsalade

Bereiden: 10 minuten

Nodig:

- 2 winterpenen
- 2 friszure appeltjes (bijv. elstar)
- 1/2 bosje verse dille
- 1/2 bosje verse peterselie
- 1/2 bosje verse koriander
- 1 citroen
- ± 0,5 - 1 dl walnotenolie
(of olijfolie)
- 1 tl Dijon-mosterd
- 1 el poedersuiker
- zout & peper uit de molen



Doen:

Pers de citroen uit en giet in een grote kom. Giet er een ferme scheut olie bij, minstens evenveel als er citroensap is. Voeg mosterd, poedersuiker, zout en peper toe en klop met een garde tot een egale saus. Proef. Te zuur? Scheut olie en/of wat suiker erbij. Te flauw? Zout!

Vinaigrette klop je het makkelijkst in een grote kom met een garde

TIP!
... of schudden in een jampotje



keukenmachine = razendsnel mooie sliertjes!

Schil de wortel en appel, verwijder het klokhuis) en rasp in sliertjes. In de keukenmachine (=snel) of

met een handrasp op de grofste stand (= een stuk langzamer). Meng alles meteen door de saus tegen het verkleven. Goed omscheppen.

Hak de verse kruiden en schep erdoor.

