

Ingrediënten voor 4 personen

1/2 rodekool (in reepjes) 2
appelen (in blokjes) 2 peren (in
partjes) 50 g walnoten (grof
gehakt) 200 ml Griekse yoghurt
1/2 citroen (sap) 4 el ciderazijn 1
el honing 2 el verse bieslook
(gesnipperd) peper zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Vegetarisch
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Rodekoolsla met honingdressing

Overheerlijke salade van rode kool, met Griekse yoghurt, peer, appel, ciderazijn en walnoten

Bereidingswijze

Vorbereiding : -Snij de kool in reepjes en blancheer ze 3 minuten in gezouten water. Laat ze schrikken in koud water. Vermeng ze met de ciderazijn. Laat afkoelen. -Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes. -Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij ze in fijne partjes. -Besprenkel het fruit met citroensap zodat het niet verkleurt. -Hak de walnoten. - Klop de yoghurt op met de honing en de bieslook. Breng op smaak met peper en zout. - Doe de appelen en de peren bij de kool. Vermeng met een paar eetlepels van de yoghurt. -Werk af met de grof gehakte walnoten. -Serveer de rest van de dressing er apart bij.