

WORTELAPPELNOTENSALADE

(voor 4 personen)

Dit heb je nodig:

- 400 g geraspte wortelen
- 2 appelen
- 30 g cashewnoten
- 50 g rozijnen
- 1 soeplepel citroensap
- 2 soeplepels vinaigrette



Voor de vinaigrette:

- 2 soeplepels olie
- 1 soeplepel citroensap
- 1 koffielepel mosterd
- een snuifje peper en zout

Materiaal:

- een slakom
- een groentemesje en -rasp
- een snijplank
- een keukenweegschaal
- bestek (een roerlepel, 3 soeplepels, 1 koffielepel)

Bereiding :

1. Was de appelen, snij ze in vieren, verwijder het klokhuis en snij ze in kleine partjes.
2. Besprenkel de partjes met citroensap (anders worden ze bruin).
3. Maak de vinaigrette: roer door de mosterd de olie, het citroensap en een snuifje peper en zout.
4. Meng de geraspte wortelen, de partjes appel, de cashewnoten, de rozijnen en de vinaigrette in een slakom.

Tip: Lekker als rauwkost maar ook als beleg op een bruine boterham.