

Recept

Rode koolsalade

Benodigheden

- ✓ 1/4 rode kool
- ✓ 1 koffielepel fijne mosterd
- ✓ 3 eetlepels citroensap
- ✓ 1/2 theelepel suiker
- ✓ 2 sjalotjes, gepeld en fijngesneden
- ✓ 2 eetlepels verse bieslook
- ✓ 5 eetlepels olie
- ✓ peper en zout
- ✓ 1 frisure appel
- ✓ 50 gram rozijnen
- ✓ 1 deciliter appelsap



Bereiding

Laat de rozijnen een uurtje in het appelsap weken zodat ze zacht worden. Snijd de rode kool in heel dunne reepjes (hoe dunner, des te lekkerder). Klop een dressing van de mosterd, het citroensap, suiker, de fijngesnipperde sjalotjes en ruim zout en peper. Meng nu de vinaigrette door de rauwe rode koolreepjes en kneed dit een paar minuten zeer stevig door; door het kneden en het zout wordt de rode kool zacht. Doe de koolsalade in een kom en laat minimaal 2 uur rusten. Schil de appel, verwijder klokhuis en snijd het vruchtvlees in luciferdunne reepjes. Meng nu de rozijnen, appelreepjes en de bieslook door de rode kool en schik de salade op een mooie schaal. Lekker met gebakken aardappeltjes! Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 28 2011

EET SMAKELIJK!

