

## Recept

---

### Witlofsalade met walnoten

#### Benodigheden

- ✓ 400 gram witlof
- ✓ 50 gram gepelde walnoten
- ✓ 1 citroen
- ✓ 1 grote zoetzure appel
- ✓ zout
- ✓ peper
- ✓ suiker
- ✓ 4 eetlepels olijfolie



#### Bereiding

Pers als eerste de citroen uit. Maak daarna een dressing door 4 eetlepels van het citroensap, zout, peper, suiker door elkaar te roeren. Blijf roeren tot het zout is opgelost. Klop er druppelsgewijs de olie door tot er een glad sausje ontstaat. Maak de witlof schoon en snijd het in dunne repen. Giet er vervolgens de dressing over. Breek de gepelde walnoten in stukjes. Houd een paar noten achter voor de garnering. Schil de appel, snijd deze in dunne reepjes en meng ze samen met de walnootstukjes door de witlofsalade. Garneer de salade met de overgebleven noten. Lekker met gebakken aardappels en kipfilet.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 11

**EET SMAKELIJK!**

