



HERFSTSALADE

Herfstsalade met witte kool, walnoten en prosciutto

2 personen

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g witte kool of spitskool
- 🍷 1 appel
- 🍷 50 g walnoten
- 🍷 6 plakjes rauwe ham
- 🍷 1½ el zadenmix zoals sesamzaad, lijnzaad, etc.
- 🍷 2 sneeën brood naar keuze

voor de dressing

- 🍷 5 el yoghurt
- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 1 tl mosterd
- 🍷 60 ml olijfolie
- 🍷 peper en zout

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kool doormidden en haal de harde kern eruit, snijd de kool in fijne reepjes, je kunt hierbij ook een keukenmachine gebruiken, dan krijg je extra fijne reepjes kool.
2. Maak de dressing klaar door alle dressing ingrediënten met elkaar te mengen.
3. En voeg deze bij de kool, zodat de kool zachter wordt.
4. Snijd een appel in blokjes en besprenkel deze met wat citroensap tegen het bruin worden.
5. Snijd de ham in reepjes of rol ze op.
6. Doe de kool in een slaschaal en voeg hierbij de appel, ham en walnoten en sprenkel de zaden over de salade, serveer direct met wat geroosterd brood.

TIP: Ook lekker met wat knapperige croutons.



Recept: lovemysalad.com