



## Lentesalade met rodekool, appel en chorizo

2 personen

🕒 20 + 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 25 g frambozen (diepvries)
- 🍷 1 el frambozenazijn of rode wijnazijn
- 🍷 2½ el olijfolie
- 🍷 ¼ rodekool (in flinterdunne reepjes)
- 🍷 15 g blanke amandelen of hazelnoten
- 🍷 75 g chorizo (in plakjes)
- 🍷 ½ rode ui (in dunne halve ringen)
- 🍷 ½ rode appel (gewassen, in dunne partjes)
- 🍷 evt. 50 g granaatappelpitjes (om te bestrooien)
- 🍷 ¼ bosje basilicum

**MATERIAAL:** keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

#### Vorbereiden

1. Pureer de frambozen met de azijn en 2 eetlepels olie tot een gladde, roze dressing.
2. Schaaf de rodekool boven een grote kom en bestrooi met zout en peper.
3. Meng de dressing er goed door.
4. Dek af en laat circa 1 uur intrekken.
5. Schep de kool tussendoor een paar keer om.

#### Bereiden

6. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan lichtbruin.
7. Bak de chorizo in de rest van de olie knapperig en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Schep de uienringen, appel, chorizo en amandelen door de rodekool en bestrooi de salade met de granaatappelpitjes en basilicum.



Recept: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)