



HERFSTSALADE

Herfstsalade met rodekool, sinaasappel en gember

2 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kleine rodekool
- 🍷 1 cm verse gemberwortel
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 ½ tl zwarte peper

voor de dressing

- 🍷 2 sinaasappels
- 🍷 ½ citroen, sap
- 🍷 2 el zonnebloemolie
- 🍷 walnoten

ZO MAAK JE HET:

1. Was de rodekool, snijd in vier stukken en verwijder de stronk.
2. Snijd de stukken in dunne reepjes en doe in een kom.
3. De verse gember schillen en fijnhakken en toevoegen aan de kool.
4. De 2 sinaasappels wassen en afdrogen.
5. Schil één sinaasappel dun en snijd de schillen in hele dunne reepjes.
6. De schil van de andere sinaasappel raspen.
7. Pers beide sinaasappels uit.
8. Meng het sap van de sinaasappels met het citroensap, olie en de sinaasappelrasp.
9. Giet over de kool en gember en meng het goed door elkaar.
10. Garneer met de dunne reepjes sinaasappelschil en gehakte walnoten.

TIP: Lekker met vers zonnepittenbrood.



Recept: lovemysalad.com