



Herfstsalade met rodekool

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 prei (fijngesneden)
- 🍷 1 bakje walnoten
- 🍷 ½ rodekool
- 🍷 4 el olijfolie extra vierge
- 🍷 6 el rode port
- 🍷 2 el balsamicoazijn
- 🍷 1 tl mosterd
- 🍷 1 tl gedroogde rozemarijn
- 🍷 ½ teen knoflook

MATERIAAL: koekenpan, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de prei in een vergiet en schenk er 2 liter kokend water over.
2. Laat uitlekken.
3. Rooster de noten in een koekenpan zonder olie of boter in 3 min. goudbruin.
4. Laat afkoelen op een bord.
5. Verwijder de harde kern van de rodekool en snijd de kool in zo dun mogelijke reepjes met een mandoline.
6. Meng met de prei.
7. Klop een dressing van de olie, port, azijn, mosterd, rozemarijn en knoflook.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Schep de dressing door de salade en bestrooi met de walnoten.

TIP: Maak er een maaltijdsalade van door er zachte geitenkaas en kikkererwten doorheen te mengen.

Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)

