



Lentesalade met postelein en radijs

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 1 tl mosterd
- 🍷 2 el olijfolie extra vierge
- 🍷 3 el slagroom
- 🍷 10 g bieslook
- 🍷 1 bosje radijs
- 🍷 300 g postelein

ZO MAAK JE HET:

1. Klop in een ruime schaal een dressing van het citroensap met de mosterd, olie, slagroom en naar smaak zout en peper.
2. Maak de radijsjes schoon en snijd ze in dunne plakjes.
3. Snijd eventueel de worteltjes van de postelein, was de groente en sla de postelein droog in de slacentrifuge.
4. Schep de postelein, radijs en bieslook door de dressing in de schaal.
5. Serveer direct.



TIP: De rauwe postelein komt goed tot zijn recht in combinatie met het pittige van de radijs en de mosterd-citroendressing.

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