



WINTERSALADE

Wintersalade met boerenkool, blauwe kaas en pecannoten

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 150 g vers gesneden boerenkool of cavolo nero
- 🍅 2 bosuitjes
- 🍅 1 zoete puntpaprika
- 🍅 10 cherry tomaatjes
- 🍅 50 g cranberry's
- 🍅 80 g pecannoten
- 🍅 50 g blauwe kaas

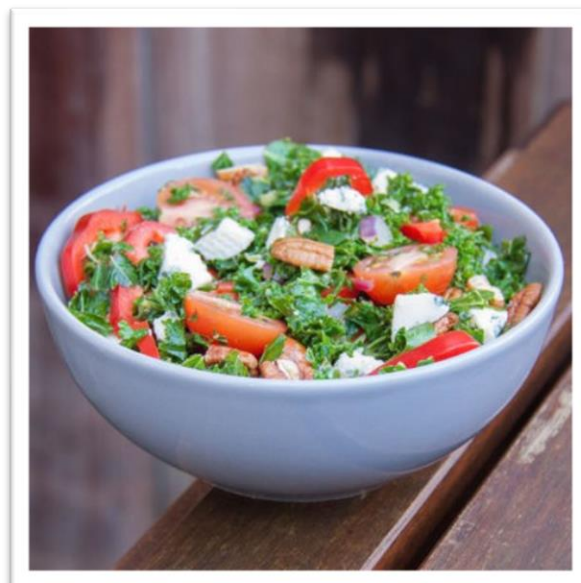
voor de dressing

- 🍅 3 el olijfolie
- 🍅 ¼ citroen

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de boerenkool in een kom.
2. Besprenkel het ruim met olijfolie en knijp de citroen erover uit.
3. Laat dit even staan zodat de boerenkool iets zachter wordt.
4. Snipper ondertussen de bosui, snijd de zoete puntpaprika in ringetjes en halveer tomaatjes.
5. Wok de bosui in wat olijfolie en voeg de boerenkool hier aan toe (wok dit niet langer dan drie minuten).
6. Doe de boerenkool en bosui weer in de slakom.
7. Hussel hier de paprika, tomaatjes, cranberry's en pecannoten door.
8. Doe een snufje peper en zout over de salade maak het af met wat blauwe kaas naar smaak.



Recept: lovemysalad.com