



Wintersalade met rode kool, mandarijn en appel

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 150 g rode kool
- 🍷 ½ el balsamicoazijn
- 🍷 1 appel
- 🍷 1 mandarijn
- 🍷 1 sinaasappel
- 🍷 ½ el honing
- 🍷 5 g peterselie
- 🍷 40 g notenmix
- 🍷 zout en peper

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode kool en peterselie fijn.
2. Was de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in plakjes.
3. Rasp de sinaasappelschil, pel de sinaasappel en mandarijn en haal de partjes los.
4. Hak de noten grof.
5. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en roerbak de rode kool 4 minuten in de pan.
6. Schenk de balsamicoazijn bij de rode kool en laat het vocht verdampen.
7. Doe de sinaasappelrasp, partjes sinaasappel en mandarijn, de plakjes appel, de noten en de honing bij de rode kool en roer alles goed door elkaar.
8. Laat dit 3 minuten staan en breng op smaak met zout en peper.
9. Schep de rode koolsalade in een saladekom en garneer met de peterselie.



Recept: lovemysalad.com