



Wintersalade met walnoten

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 ½ limoen
- 🍷 stukje gemberwortel
- 🌰 25 g gepelde walnoten
- 🥛 1 el (walnoten)olie
- 🌶️ peper
- 🌿 50 g veldsla
- 🌱 1 struikje witlof

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de halve limoen schoon.
2. Snijd er wat dunne schilletjes af en pers de limoen uit.
3. Schil het stukje gember en rasp het.
4. Wrijf 3 halve walnoten fijn.
5. Roer er 1 eetlepel water door.
6. Maak een dressing van de fijngemaakte walnoten met de olie, het limoensap, wat limoenschil, de geraspte gember en wat peper.
7. Maak de groente schoon.
8. Laat de veldsla goed uitlekken.
9. Snijd de witlof fijn.
10. Breek de rest van de walnoten grof.
11. Meng de groente en schep de dressing erdoor.
12. Verdeel het over 2 bordjes.
13. Strooi de walnoten en nog wat limoenschilletjes over de salade.



TIP: Ingrediënten over? Noten moeten goed afgesloten en droog worden bewaard, omdat ze gevoelig zijn voor schimmels. Het is het beste om ze koel te bewaren bij een temperatuur van ongeveer 10 tot 15 °C. Walnoten en kastanjes bederven snel, maar pistachenoten en amandelen zijn wel een jaar houdbaar.

Recept: voedingscentrum.nl