



WINTERSALADE

Wintersalade met Chinese kool, ham en oosterse dressing

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g Chinese kool
- 🍷 1 el pijnboompitten
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 ½ rode paprika (in reepjes)
- 🍷 75 g belegen kaas (in blokjes)
- 🍷 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍷 75 g ham reepjes
- 🍷 100 g mais (uitgelekt)
- 🍷 2 el peterselie (gehakt)

voor de dressing

- 🍷 1 el medium sherry of witte port
- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 ¼ tl gemberpoeder (djarahé)
- 🍷 ½ teentje knoflook (geperst)
- 🍷 ½ el ketjap manis
- 🍷 2½ el zonnebloemolie
- 🍷 ½ el honing
- 🍷 mespuntje cayennepeper

ZO MAAK JE HET:

1. Was de Chinese kool, bewaar twee bladeren en snijd de rest in smalle reepjes.
2. Rooster de pijnboompitten in een droge hete koekenpan goudbruin.
3. Voeg de koolreepjes toe met 1 eetlepel olie.
4. Schep de kool regelmatig om en bak deze 2-3 minuten.
5. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en laat het afkoelen.
6. Meng de ingrediënten voor de dressing.
7. Schep de paprika, ham, kaas, maïs en sjalotjes door het koolmengsel en meng de helft van de dressing erdoor.
8. Leg de apart gehouden Chinese koolbladeren op een schaal met daarop de salade.
9. Giet de rest van de dressing erover en garneer het gerecht met de peterselie en eventueel nog wat pijnboompitten.

TIP: Lekker met gebakken aardappels.

TIP: Vervang de pijnboompitten eens door pistachenootjes. Neem in plaats van Chinese kool witte kool of spitskool.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)