



## Wintersalade met witte kool, bleekselderij en wortel

2 personen

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

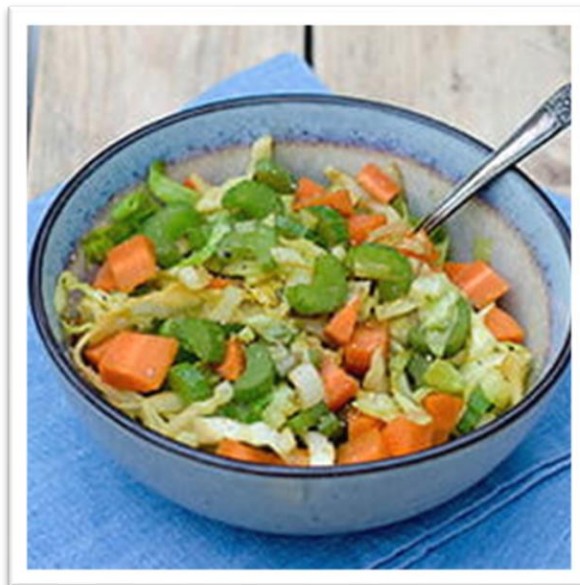
- 🍅 250 g witte kool
- 🍅 4 stengels bleekselderij
- 🍅 1 kleine winterwortel
- 🍅 2 bosuitjes
- 🍅 1 el olie
- 🍅 1 el sojasaus met minder zout of ketjap manis
- 🍅 2 el (balsamico)azijn
- 🍅 1 tl suiker
- 🍅 ½ tl vijfkruidenpoeder
- 🍅 6 aardappelen
- 🍅 200 g varkensfilet
- 🍅 1 el vloeibare margarine
- 🍅 peper

**MATERIAAL:** wok

### ZO MAAK JE HET:

1. Maak de groente schoon.
2. Snijd de kool in smalle repen, de bleekselderij in boogjes en de wortel in staafjes.
3. Snijd de bosuitjes in ringen.
4. Verwarm de olie in een wok en roerbak hierin de kool, bleekselderij en wortel 4 minuten.
5. Voeg de helft van de bosui, de sojasaus, de balsamicoazijn, de suiker en vijfkruidenpoeder naar smaak toe.
6. Laat de groente afkoelen.
7. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water in 20-25 minuten gaar.
8. Snijd het vlees in repen of blokjes.
9. Bak het vlees in de hete margarine in 8 minuten gaar en bruin.
10. Bak de laatste minuut de rest van de bosui mee.
11. Maak het vlees op smaak met een beetje vijfkruidenpoeder en peper.
12. Serveer het vlees en de aardappelen bij de salade.

**TIP:** Ingrediënten over? Bewaar de rest van een struik bleekselderij verpakt in plastic nog maximaal 7 dagen in de koelkast. Gebruik bleekselderij om te roerbakken, op brood, in een tomatensaus of maak er een gehaktschotel mee.



Recept: [voedingscentrum.nl](https://voedingscentrum.nl)