



ZOMERSALADE

Zomersalade met rodekool, sugarsnaps, geitenkaas en cashews

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 mango
- 🍷 ¼ rode kool (minder als je een grote kool hebt)
- 🍷 1 rode paprika, in dunne strips
- 🍷 150 gram sugarsnaps, draden eraf, blancheren, koelen
- 🍷 4 à 5 bospenen
- 🍷 klein bosje verse munt, grof gehakt
- 🍷 klein bosje verse koriander, grof gehakt
- 🍷 1 bakje geitenkaasbolletjes (Bettine, 100 gram)
- 🍷 handvol cashewnoten
- 🍷 1 tl zwart sesamzaad
- 🍷 1 tl wit sesamzaad

voor de dressing

- 🍷 ½ Spaanse peper
- 🍷 4 el limoensap
- 🍷 1 el honing
- 🍷 snuf zout



MATERIAAL: mandoline of dunschiller

ZO MAAK JE HET:

1. Trek met een mesje de draden van de sugarsnaps.
2. Was ze en kook ze 3 minuutjes.
3. Doe ze daarna over in een vergiet en spoel direct met koud water om de kleur te behouden.
4. Laat uitlekken.
5. Verhit een koekenpan en rooster de cashewnoten totdat ze knapperig en goudbruin zijn.
6. Laat ze daarna afkoelen op een bord.
7. Schil de mango en snijd er dunne reepjes van.
8. Maak de paprika schoon en verwijder de zadjes en zaadlijsten.
9. Snijd er met een mes of mandoline héle dunne reepjes van.
10. Schil de bospenen en schaaf er met de dunschiller dunne linten van.
11. Verwijder het buitenste blad van het stuk rode kool en snij de harde kern weg.
12. Schaaf nu met de mandoline in héle dunne reepjes. **Kijk uit voor je vingers!**
13. Maak nu de dressing.
14. Hak de Spaanse peper héél fijn.
15. Verwijder wel de zadjes, anders wordt de dressing te pittig.
16. Meng het limoensap, de honing en het zout goed door elkaar en roer de stukjes Spaanse peper erdoor.
17. Doe de rode kool, mango, paprika, sugarsnaps, wortellinten samen met de fijngehakte koriander en munt in een grote saladeschaal.
18. Giet de dressing erover en meng alles goed, maar voorzichtig door elkaar.
19. Bestrooi de salade met de cashewnoten, het sesamzaad en de geitenkaasbolletjes.

Recept: anniepannie.nl