

Een winterse salade / A wintry salad



De boodschappen, 4 personen

Salade

¼ rode kool
¼ witte kool
100 gram wortel, julienne
2 appels
1 sjalot
50g walnoten

Dressing

2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel rode wijnazijn
4 eetlepels halfvolle slasaus
1 theelepel Dijon mosterd
zeezout en versgemalen zwarte peper

Deze winterse salade is een vegetarisch gerecht maar hier wordt hij soms met vlees, soms met brood gegeten en soms met allebei. Allemaal erg lekker!

Zo maak je de salade

Schaaf de rode en de witte kool kool, rasp de appels erbij in een kom.

Voeg de julienne gesneden wortel, de sjalot en de walnoten, schep alles door elkaar.

Zo maak je de dressing

Mix alle dressing ingrediënten en schep de dressing door de salade.

Geef eventueel een zuurdesem- of volkoren broodje bij de salade.

Een winterse salade / A wintry salad



Shopping list, 4 people

Salad

¼ red cabbage
¼ white cabbage
100 grams of carrot, cut julienne
2 apples
1 shallot, chopped finely
50g walnuts, cracked

dressing

2 tablespoons olive oil
1 tablespoon of red wine vinegar
4 tablespoons salad sauce, light
1 teaspoon of Dijon mustard
sea salt and freshly ground black pepper

This winter salad is a vegetarian dish, but sometimes we eat it with meat, or with bread and sometimes with both. All very tasty!

How to make the salad

Grate the red cabbage, the white cabbage and the apples into a bowl.
Add the julienne cut carrot, the shallot and the cracked walnuts, toss until combined.

How to make the dressing

Mix all dressing ingredients until combined then fold the dressing into the salad.

Serve the salad with a sourdough or a wholewheat bun (optional).

Een winterse salade / A wintry salad