

Salades



voor ± 2-3 personen



VERSE WITLOFSALADE MET APPEL EN WALNOOT

4 biologische stronken witlof

2 biologische appels

1 biologische sinaasappel

2 handjes walnoten

1 eetlepel biologische olijfolie

1 bosje verse peterselie

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Snij de onderkant van de witlofstronken en snij de witlof daarna in stukjes, doe ze in een vergiet en spoel de witlof schoon en droog het na met wat keukenpapier.

Schil de appel en verwijder de klokhuizen, snij de appel daarna in blokjes. Snij de verse peterselie fijn, zet dit even aan de kant. Breek de walnoten in kleine stukjes en zet ook dit even aan de kant. Doe de olijfolie in een schaal, snij de sinaasappel door midden en pers het sap bij de olijfolie. Maak de dressing op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Doe de witlof, de appelstukjes, de fijn gesneden peterselie en de walnoten in een schaal en schep het even goed om. Serveer de dressing apart naast de witlofsalade, zodat men naar eigen smaak de dressing kan toevoegen.