



Hoofdgerechten

Witloof-Waldorf

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 appel (Granny Smith, in blokjes)
1 eetlepel bladpeterselie
1 eetlepel rozijnen
handvol veldsla
handvol frisée
1 knolselder
6 witloof
120 gram gorgonzola
2 eetlepels walnoten
1 eetlepel kervel
peper
zout

Voor de dressing

15 gram sushi-azijn (of witte-wijnazijn)
25 gram graanmosterd
75 gram mayonaise
50 gram yoghurt
1 kurkuma (mespuntje)
1/2 citroen (het sap)

Bereidingswijze

Meng voor de dressing de mayonaise samen met de yoghurt, graanmosterd, kurkuma, citroensap en de azijn tot een homogene massa.

Snij de knolselder in blokjes en kook ze gaar in water. Spoel ze goed koud en meng ze met de blokjes appel (met schil), de rozijnen en wat fijngesneden bladpeterselie. Kruid af en meng er wat van de dressing onder.

Maak de witloofblaadjes los en vul de mooie kleine witloofblaadjes met gorgonzola. Snij de grotere blaadjes voor de salade. De salade bestaat uit fijne frisée, kervel, veldsla en witloof. Werk af met getoaste walnoot, fijne sneetjes appel en de salade.

Tip:

Rauw smaakt witloof superfris en is hij lekker crunchy. Zeker het proberen waard!

