



Bijgerechten

Salade van rode & witte kool, rode ui, veenbessen en kruiden

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1/4 rode kool
1/4 witte kool
1 rode ui
40 gram veenbessen (gedroogde veenbessen)
2 takjes dille
2 takjes koriander
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels appelazijn
1 eetlepel honing
peper
zout

Bereidingswijze

Snijd de rode en witte kool met behulp van een mandoline.

Snijd de rode ui in ringen.

Doe de rode kool, witte kool en rode ui in een mooie grote mengkom. Voeg de gedroogde veenbessen toe en scheur de verse takjes dille en blaadjes koriander erover.

Maak de dressing. In een aparte kom meng je de olijfolie, appelciderazijn, honing, zout en peper. Roer stevig, om de dressing te combineren.

Giet de dressing over de salade en meng alles goed door elkaar, zodat alle ingrediënten gelijkmatig bedekt zijn met de dressing. Laat de salade minstens 10 minuten rusten voordat je hem serveert, zodat de smaken kunnen mengen en de kool iets zachter kan worden.

