

# ROODLOF SALADE MET APPEL

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2 PERSONEN

### VOOR DE SALADE

- 2 struikjes roodlof
- 1 zure appel (bijv. delbar)
- ½ rood uitje of lente-uitje
- Balsamico siroop
- Een handje verse tuinkruiden (peterselie en citroenmelisse)
- Fleur de sel

### VOOR DE DRESSING

- 1 tl mosterd
- 1 tl honing
- 1 el ciderazijn (of witte wijnazijn)
- 3-4 el goede olijfolie
- Peper en zout

### OOK NODIG

Mandoline

## BEREIDING

### Vorbereiden

Klop mosterd en honing met de azijn in een kommetje, voeg dan de olijfolie toe. Proef even en als je vind dat er zout en peper bij kan, voeg dit dan toe.

Verwijder de buitenste blaadjes van het roodlof. Spoel af onder de kraan en droog met een theedoek. Pel dan een voor een de blaadjes van het stronkje. Snijd als ze niet los gaan het onderste harde deel telkens een stukje weg.

Halveer de blaadjes in de lengte. De hele kleintjes kun je heel laten.

Was de appel en schaaf in dunne plakjes die je weer in reepjes snijdt.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan op laag vuur tot ze beginnen te geuren. Hak grof.

Was de tuinkruiden als dat nodig is (ze komen uit mijn tuin, dus ik doe dit zelden). Controleer op beestjes.

### Bereiden

Neem een ruime schaal en verdeel hierin het roodlof en de appel. Breng op smaak met peper en zout en giet er een lepel dressing over.

Verdeel de amandelen erover. Pluk de kruiden van de steeltjes, scheur de blaadjes eventueel en voeg toe.

Schep alles voorzichtig om en eindig met een scheutje balsamico siroop en wat fleur de sel.

Serveer meteen.

## BEREIDINGSTIJD

Vorbereiden: ca. 20-25 minuten

Bereiden: 5 minuten