



# ROODLOFSALADE MET APPEL EN GRANAATAPPEL

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 2-3 PERSONEN

- 2 – 3 struikjes roodlof
- 1 kleine zoetzure appel, bijvoorbeeld Elstar
- 1 handje verse munt
- 1 halve granaatappel
- 1 eetlepel honing-mosterd dressing

#### *Voor de dressing*

- 1 tl honing
- 1 tl mosterd
- 1 el azijn
- 3 el extra vergine olijfolie

#### *En verder*

- Mandoline of schaaft

#### **Bereidingstijd:**

Vorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 5 minuten

## BEREIDING

---

Verwijder eventueel verlept blad van het roodlof, spoel onder stromend water schoon en laat uitlekken.

Halveer de granaatappel en verwijder de pitjes. Dit gaat het makkelijkste door de granaatappel boven een kom te houden en met een houten pollepel op de bolle kant te slaan. Op die manier vallen de pitjes er vanzelf uit. Eventuele vliesjes kun je dan makkelijk er tussen uit halen. Vang het sap ook op, dit kun je prima gebruiken in de dressing.

Halveer in de lengte en verwijder het harde deel met een mesje. Snijd dan met een scherp mes in smalle reepjes.

Was de appel en verwijder eventueel het klokhuis (ik doe dit niet altijd, maar vis er dan wel de pitjes uit). Schaaft de appel met de mandoline in zo dun mogelijke plakjes en halveer deze.

Maak een dressing van honing, mosterd, witte azijn en de olijfolie. Meng alles goed en breng op smaak met peper en zout.

Neem 1 eetlepel van de dressing en voeg eventueel ook het opgevangen sap van de granaatappel toe. Proef nog eens en voeg eventueel wat citroensap toe als het te zoet is.

De rest van de dressing is goed houdbaar in de koelkast.