



Appel Wortel Salade

*Wortels en appels zijn typische groente en fruit die in de herfst volop te koop zijn.
Ze zijn dan lekker vers en zitten boordevol voedingsstoffen.*

Ingrediënten:

Voor 3 personen

350 gr wortelen

1 appel

1 citroen

Snuf peper en zout

1 ½ el olijfolie

1 el walnootolie

1 ½ el honing

25 gr pecannoten

200 gr geitenkaas

5 takjes verse kervel

Bereiding:

Maak de wortel en de appels schoon. Verwijder bij de appels de klokhuizen. Rasp de appels en wortels in repen met je keukenmachine (of met de spiraalsnijder).

Pers het sap uit de citroen. Voeg daar de olijfolie en walnootolie aan toe. Peper en zout erbij naar smaak. Dit alles goed doorroeren.

Hak de kervelblaadjes in grove stukken en zet ze klaar voor straks.

Verwarm de honing heel even au bain marie tot het een beetje vloeibaar wordt.

Roer de noten erdoor en laat even staan.

Doe de wortels en appels in een kom. Hussel de noten met honing erdoorheen. Voeg de dressing toe en verkruimel de geitenkaas boven de salade. Strooi vervolgens de kervelblaadjes erover. En klaar is je salade.

