



## Bonte Voorjaars Sla

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 2 personen**

2 tl mosterd  
1 theelepel honing  
3 el witte wijnazijn  
zout  
peper  
4 eetlepels olie  
1/2 bloemkool (ongeveer 300 g)  
8 radijsjes  
1/2 bosje bieslook  
1/2 krop sla  
100 g gare kip (restje?)

### **Bereiding:**

Roer de mosterd, honing, azijn en 2 eetlepels koud water met een garde door elkaar. Voeg zout en peper toe en meng het goed door elkaar. Roer vervolgens de olie er krachtig doorheen tot de dressing er romig uit ziet.

Snijd de bloemkoolroosjes van de stengel en snijd ze in 3 cm grote roosjes. Kook of stoom ze in ruim gezouten water in 5 min. beetgaar. Schep ze uit de pan en meng het onmiddellijk met de dressing en laat het 15 minuten afkoelen.

Maak intussen de radijs schoon, snijd het in partjes. Snijd de bieslook in kleine ringen. Meng door de radijs en bloemkool. Was de sla en laat uitlekken. Scheur de bladen in een formaat dat je gemakkelijk kunt eten.

Snijd of scheur de kip in reepjes of stukjes. Roer door het bloemkool mengsel en voeg tenslotte de sla toe. Hussel voorzichtig door elkaar en klaar is de sla.

### **Tips:**

Als je deze sla mee wilt nemen naar je werk, houd dan de sla apart, en voeg het pas toe vlak voordat je gaat eten.

Je kan de sla ook vervangen door veldsla of een ander soort.

