



## **Koolraapsalade a la Waldorf**

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 2 personen**

6 el geiten of schapen yoghurt  
4 el citroensap  
Zout, peper  
1 tl honing  
100 gr jonge spinazieblaadjes  
1 koolraap , ( 250 gr)  
1 appel ( ongeveer 150 gr)  
40 gr walnoten

### **Bereiding:**

Meng de yoghurt met het citroensap, zout, peper en de honing.

Was de spinazieblaadjes schoon en dep voorzichtig een beetje droog  
Schil 1 Koolraap. Snijd 1 appel in vieren(met schil en al) en verwijder de klokhuizen.  
Koolraap en appel raspen . En hak de walnoten in grove stukken.

De koolraap en appel mengen met de yoghurt dressing, eventueel kruiden met zout en peper. Spinazie er voorzichtig doorheen scheppen.  
Strooi de walnoten over de salade en de salade is klaar.

