



## Sla met appel

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 2 personen**

- 1 kropje groene sla, bv eikenbladsla
- 3 el appelazijn
- 3 el water
- 2 tl geraspte rettich (in potje te koop)
- Peper en zout
- 1 tl honing
- 6 el olijfolie
- 1 sjalotje
- 1 rode appel
- Een handjevol tuinkers
- Handvol gehakte geroosterde amandelen

### **Bereiding:**

Maak de sla schoon en verwijder eventuele harde stukken. Laat goed uitlekken.

Maak een dressing van: 3 el appelazijn, 3 el water, 2 tl retich, 1 tl honing en 6 el olijfolie, wat peper en zout. Goed doorroeren.

Sjalotje snipperen, rode appel wassen en in vieren snijden. Klokhuis verwijderen en in dunne repen snijden. (kan ook met spiraalsnijder)

Doe de slablaadjes in een kom, schep de appel en de sjalot erdoor. Schenk de dressing eroverheen. Strooi vervolgens de tuinkers en de amandelen over de salade.

