



Rodekoolsalade met appeltjes en pecannoten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1/2 rode kool
1 rode ui (fijngesneden)
2 limoenen (sap)
1 appel (rood)
120 gram pecannoten
peper en zout
3 eetlepels arachideolie
1 eetlepel walnootolie
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Rasp de rodekool in fijne reepjes.
- 2.** Meng de rodekool en de ui met het limoensap. Laat even staan.
- 3.** Snij de appel in fijne plakjes en snij de pecannoten grof. Voeg de appel en de pecannoten toe aan de rodekool en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Meng met de arachide- en walnootolie.
- 5.** Werk af met peterselie.