



Zweedse salade met een dressing van karnemelk



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 krulsla
1 bosje waterkers
1 radicchio (of 2 stronkjes witloof, grofgesneden)
1 appel
1 bosje radijzen
1 venkelknol
1 handvol pecannoten (grofgesneden)
3 plakjes kaas (met mosterdzaadjes)
1 deciliter karnemelk (ongezoet)
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
1 eetlepel mosterd
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels mayonaise
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de krulsla in stukjes en doe ze met de waterkers en de radicchio (of witloof) in een slakom.
- 2.** Snij met een mandoline (of een scherp mes) de appel, de radijzen en de venkel in flinterdunne plakjes. Voeg toe aan de sla.
- 3.** Werk af met de pecannoten en de kaas.
- 4.** Meng de karnemelk met de parmezaan, de mosterd, de knoflook, de mayonaise, peper en zout.
- 5.** Verdeel over de salade.