



Crunchy salade met gegrilde maïs



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 deciliter wittewijnazijn
2 deciliter water
1/2 spitskool (geraspt)
2 wortels (in lucifers gesneden)
1 rode ui (in halve ringen)
2 maïskolven
olijfolie
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 bosje koriander
1 bosje muntblaadjes
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel mosterd
1/2 citroen (sap)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Giet de wittewijnazijn met het water en 1 theelepel zout in een steelpan. Breng aan de kook en haal van het vuur. Doe de spitskool en de wortels in een kom. Overgiet met 2/3 van de vloeistof en meng goed. Doe de rode ui in een andere kom en overgiet met de rest van de vloeistof. Laat 20 minuten staan. Haal de groenten uit de vloeistof.
- 2.** Meng de spitskool, de wortels en de ui.
- 3.** Rooster de maïskolven op de barbecue (het liefst met de blaadjes er nog rond). Heb je maïskolven zonder blaadjes? Wrijf ze dan eerst in met olijfolie. Draai regelmatig om. Na ± 12 minuten zijn de maïskolven beetgaar. Snij met een scherp mes de maïskorrels van de kolven. Meng met de groenten, het Spaans pepertje, de koriander en de munt. Kruid met peper en zout.



- 4.** Meng in een kom de mayonaise met de mosterd, het citroensap en de knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Meng met de salade.