

# Koolraap-appel salade



## INGREDIËNTEN:

kleine koolraap, 2 appels, 2 wortels, 2 stengels selderij, 1 kleine prei of 2 lenteui, handje rozijnen, 4 el geroosterde pompoenpitten. **Dressing:** 2 el olijfolie, 3 el citroensap, 2 el tahin, 1 el honing of siroop, zout, peper en tijm

## BEREIDING:

Schil en rasp de koolraap en de wortels.

Bleekselderij, appels en prei klein snijden.

Doe alle geraspte en fijngesneden groente met de rozijnen en geroosterde pompoenpitten in een grote saladeschaal.

Meng in een klein kommetje de ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout, peper en tijm.

Giet de dressing over de groente in de grote kom en schep de salade goed door. Laat even rusten, zodat de dressing in de groente kan trekken.

Je kunt de salade ook enkele uren van te voren maken en in de koelkast op smaak laten komen.

