



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



INGREDIËNTEN

350 gr peterseliewortel
300 gr koolraap
3 stronken witlof
3 mandarijnen
2 el tahin
50 gr walnoten
1 tl anijszaad, fijngemalen
Peper en zout

SALADE VAN KOOLRAAP



Voor- of lunchgerecht



4 personen



25 minuten

1. Breng een pan met gezouten water aan de kook.
2. Was de peterseliewortel en snijd in stukjes. Schil de koolraap en snijd in blokjes.
3. Blancheer de peterseliewortel en koolraap om beurten beetgaar en laat afkoelen.
4. Snijd de witlof in de lengte doormidden en vervolgens in ringetjes. Pel 2 mandarijntjes en haal de partjes eruit.
5. Pers de derde mandarijn uit en roer de tahin los met het sap van de mandarijn. Voeg eventueel een beetje water toe om er een dunnere dressing van te maken. Maak op smaak met anijszaad, peper en zout.
6. Hussel de peterseliewortel, koolraap, witlof en mandarijnpartjes door elkaar en meng de dressing en walnoten erdoor.