

HERFSTSALADE

met cidervinaigrette



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8 PERSONEN

- 2 rode appels - 300 gram rode kool - 100 gram gepelde walnoten - ½ bosje platte peterselie - 60 gram rozijnen of gedroogde cranberry's - 150 gram blauwschimmelkaas - CIDERVINAIGRETTE : - 3 eetlepels ciderazijn - 3 eetlepels citroensap - 100 ml olijf-of zonnebloemolie - zout en versgemalen peper

1. Was en schil de appels. Verwijder de klokhuizen en pitjes. Was de kool. Zet de transparante kom op de Cook Expert met daarin de midi-kom. Snijd de in vieren gesneden appels en de in stukken gesneden kool fijn met de plakjesschijf van 2 mm met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Hak de walnoten fijn in de mini-kom.

2. Was en droog de peterselie en haal de blaadjes van de steeltjes. Als u rozijnen gebruikt, laat deze dan 5 minuten weken in een beetje warm water en laat ze daarna uitlekken. Snijd de blauwschimmelkaas in dunne reepjes.

3. Meng in een grote schaal de fijngesneden appels, de rode kool, de peterselieblaadjes en de gewelde rozijnen of cranberry's. Meng de vinaigrette erdoorheen en voeg de kaas en de noten vlak voor het serveren toe.

CIDERVINAIGRETTE

1. Meng in een kom de ciderazijn met het citroensap en de olie. Klop goed door elkaar en voeg vervolgens zout en peper naar smaak toe.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016