

Groenlofsalade met appel, ei en noten



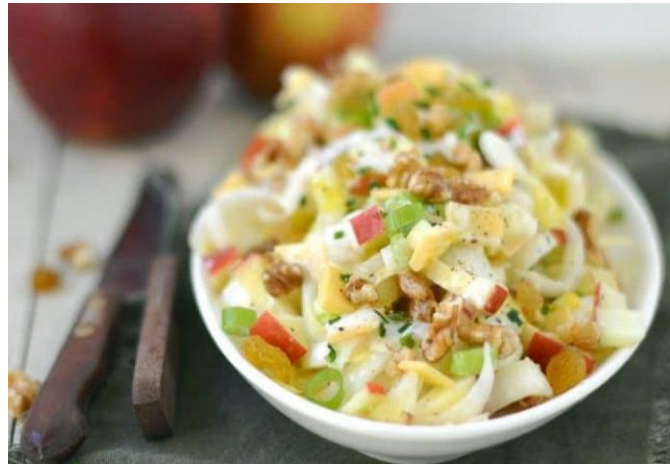
4 pers.



Bereidingstijd: 20 min

Ingrediënten

- 3 stronken groenlof
- 1 zakje slamix
- 1 appel
- 1 bosui
- 50 gram walnoten (ongebrand en ongezouten)
- 2 hard gekookte eieren
- 3 el rozijnen
- Peper & zout naar smaak



Bereiding

1. Doe de rozijnen in een kom en laat ze wellen terwijl je de rest van de salade gaat maken.
2. Kook de eieren 8 a 9 minuten, tot ze hardgekookt zijn. Laat ze schrikken onder koud water en laat even staan.
3. Verwijder de buitenste bladeren van de groenlof en snijd de bittere binnenkant er samen met het kontje af. Snijd daarna de groenlof in dunne ringen en doe deze in een kom.
4. Was de appel en snijd deze in kleine stukjes (je hoeft hem niet te schillen). Snijd de bosui in dunne ringen, de eieren in stukjes en giet de rozijnen af. Voeg alles bij de groenlof ringen in de kom.
5. Hak de walnoten in grove stukken en strooi deze net voor je gaat eten over de salade.



Tip!

Wil je een dressing bij de salade? Maak deze dan bij voorkeur zelf, omdat in kant-en-klare dressings vaak veel suiker en/of verzadigd vet zit.

Je kunt bijvoorbeeld een dressing maken van 3 el Griekse yoghurt, 2 el azijn, 1 el honing, 1 el olijfolie en peper en zout naar smaak. Schep dit door de witlofsalade en breng eventueel nog verder op smaak met wat peper en zout.