

## Koolrabi paprika salade



### Ingrediënten

- 1 bosje peterselie
- Halve limoen
- 100 ml bouillon, groente
- Peper (naar smaak)
- Zout (naar smaak)
- 2 koolrabi
- 2 punt paprika
- 400g varkensfilet
- 1 tl olie
- 1 tl kerrie poeder
- 



### Bereiding

1. Was de peterselie, schud droog en hak grof. Rasp voor de dressing ½ theelepel limoenschil en pers de limoen uit. Pureer de limoenschil met limoensap, bouillon, peterselie, peper en zout.
2. Schil de koolrabi en snij in dunne reepjes. Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snij in dunne reepjes. Snij de varkensfilet in reepjes. Verhit de olie in een pan op hoog vuur, bak de vleesreepjes 4-5 minuten rondom en breng op smaak met peper, zout en kerriepoeder.
3. Meng de koolrabi met paprika en dressing, leg de vleesreepjes erop en serveer.