

Ingrediënten

- 2 krop Romeinse salade
- 1 st paprika geel
- 1 st paprika groen
- 1 st paprika rood
- 2 st wortel paars
- 500 g radijs of rettich
- 1 st augurk of komkommer
- 2 st uien rood
- 1 st appel

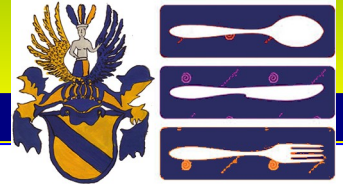
- Dressing
 - 120 ml Olijfolie extra vergine
 - 40 ml Cidre of appelazijn
 - 2 tl kappertjes
 - 2 tl honing
 - 2 tenen knoflook
 - handvol munt
 - handvol peterselie

MeP

- krop sla scheuren en wassen
- paprika wassen en in kleine blokjes
- wortels raspen
- Radijs wassen, van het bos plukken en in dunne plakjes snijden
- augurk ontpitten, halve schil weghalen en in kwarten snijden
- Uien poetsen en in halve rondjes
- Appels ontpitten in julienne snijden
- Munt wassen en hakken
- Peterselie eveneens wassen en hakken

Bereidingswijze

- In een grote kom alle ingrediënten goed doormengen behalve de dressing



- In een hoge beker het olie, het azijn, de knoflook en de honing met de staafmixer mengen.
- Met zout en peper op smaak brengen
- Verse groene salade altijd pas met de slasaus mengen kort voordat je hem eet. Anders verliest de salade zijn knapperigheid.
- In afstemming met de andere groepen dan op het hoofdgerecht zetten