



Witloofslaatje met roquefort, appeltjes en walnoten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 stronkjes witloof
3 stronkjes rood witloof
100 gram walnoten (grofgesneden)
1 appel (in blokjes)
160 gram roquefort
1 handvol rucola
1 eetlepel bieslook (fijngesneden)
4 eetlepels arachideolie
2 eetlepels ciderazijn
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Was het witloof en verwijder de wortelaanzet. Verdeel in blaadjes. Schik die over vier borden of één grote schaal.
- 2.** Werk af met de walnoten, de appelblokjes, de verbrokkelde roquefort, de rucola en de bieslook.
- 3.** Maak een vinaigrette van de arachideolie en de ciderazijn. Breng goed op smaak met peper en zout. Druppel over de salade.