

Witte - koolsalade met rozijnen

Bijgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: 25 minuten (+ circa 1½ uur weken en doortrekken)

Ingrediënten:

1 rode grapefruit
50 gram rozijnen
400 gram witte kool
1 theelepel mosterd
1 theelepel tijm
zout
vergemalen peper
3 eetlepels olie
2 takjes peterselie

Bereiding:

1. *Pers de grapefruit uit.*
2. *Laat de rozijnen circa 1 uur weken in het grapefruitsap*
3. *Maak de witte kool schoon en snijd het in flinterdunne reepjes.*
4. *Doe de koolreepjes in een vergiet en schenk er circa 1 liter kokend water eroverheen*
5. *Laat het afkoelen.*
6. *Giet boven een grote sla schaal het weekvocht van de rozijnen af.*
7. *Voeg de mosterd, de tijm, het zout, de peper en de olie toe aan het weekvocht.*
8. *Klop het tot een sausje en schep de witte kool erdoor.*
9. *Laat het minstens ½ uur staan om de smaken te laten doortrekken.*
10. *Schep de rozijnen door de witte koolsalade.*
11. *Knip de peterselie erboven fijn.*

Voedingswaarde per portie:

140 kcal
3 gram eiwit
15 gram koolhydraten
8 gram vet