



Franse wortelsalade met citroen

De klassieke carottes rapées: fijn geraspte wortel met een frisse citroenvinaigrette en peterselie. Simpel en verrassend lekker.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

500 g wortelen
sap van 1 citroen
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel mosterd
1 theelepel honing
1 handvol platte peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de wortelen en rasp ze fijn met een grove rasp.
2. Klop een dressing van citroensap, olijfolie, mosterd, honing, zout en peper.
3. Meng de geraspte wortel met de dressing.
4. Hak de peterselie fijn en schep die erdoor.
5. Laat de salade minstens 15 minuten trekken in de koelkast voor het serveren, dan valt de smaak beter samen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)