



Franse wortelsalade met citroen

De klassieke carottes rapées: fijn geraspte wortel met een frisse citroenvinaigrette en platte peterselie. Simpel van aanpak, verrassend lekker van smaak.

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 fijne rasp of een mandoline met raspstand.
2. Klop in een kom het citroensap samen met de olijfolie, mosterd, honing, zout en peper tot een gladde vinaigrette.
3. Voeg de geraspte wortel toe aan de vinaigrette en meng grondig.
4. Hak de blaadjes platte peterselie grof en schep ze door de salade.
5. Dek de kom af en laat de salade minstens 15 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed in elkaar zakken. Serveer koel.

Tip

Gebruik een fijne rasp in plaats van een grove: de wortel neemt de vinaigrette dan veel beter op en de textuur is aangenamer. Proef de vinaigrette voor je mengt en pas het evenwicht tussen zuur en zoet aan naar smaak.

Lekker met

Serveer als onderdeel van een crudités-bord naast andere rauwe groentesalades, of als fris bijgerecht bij een quiche of belegd brood.

Dranktip

Een licht frizure witte wijn zoals een Muscadet of een droge Picpoul de Pinet sluit mooi aan bij de citroendressing.