



## Marokkaanse wortelsalade met komijn en citroen

*Geurige Marokkaanse wortelsalade met warme komijn, frisse citroen en koriander. Een kleurrijk en licht gerechtje dat past bij zoveel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

- 600 gr wortelen
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl gemalen komijn
- 0.5 tl paprikapoeder
- 1 snuf cayennepeper
- 3 el olijfolie

2 el citroensap

1 handvol verse koriander

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Schil de wortelen en snijd ze in dunne schijfjes.
2. Kook de wortelschijfjes 8 tot 10 minuten in licht gezouten water tot ze beetbaar zijn. Giet af en laat afkoelen.
3. Pers de knoflook uit en meng met de komijn, paprikapoeder, cayennepeper, olijfolie en citroensap.
4. Schep de afgekoelde wortelen door de dressing en breng op smaak met zout en peper.
5. Laat de salade minstens 20 minuten trekken zodat de kruiden goed intrekken.
6. Hak de koriander grof en meng ze er vlak voor het serveren doorheen.
7. Serveer op kamertemperatuur, eventueel met wat extra citroen erover.

---

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