



Marokkaanse wortelsalade met komijn en citroen

Geurige Marokkaanse wortelsalade met warme komijn, frisse citroen en verse koriander. Een kleurrijk en licht gerecht dat heerlijk past als onderdeel van een mezze of als bijgerecht bij gegrild vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Salade

Ingrediënten

600 gr wortelen
2 teentjes knoflook
1 kl gemalen komijn
0,5 kl paprikapoeder
1 snuf cayennepeper

3 el olijfolie
2 el citroensap
1 handvol verse koriander
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de wortelen en snijd ze in dunne schijfjes van ongeveer 3 mm.
2. Breng een pot licht gezouten water aan de kook en kook de wortelschijfjes 8 tot 10 minuten tot ze beetgaar zijn.
3. Giet de wortelen af en laat ze volledig afkoelen.
4. Pers de knoflookteentjes uit en meng ze in een kom met de komijn, het paprikapoeder, de cayennepeper, de olijfolie en het citroensap tot een gladde dressing.
5. Schep de afgekoelde wortelen door de dressing en meng alles goed.
6. Proef en breng op smaak met zout en peper.
7. Laat de salade minstens 20 minuten afgedekt op kamertemperatuur rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken.
8. Hak de verse koriander grof en roer die er vlak voor het serveren door.
9. Serveer op kamertemperatuur, eventueel met een extra scheutje citroensap.

Tip

Vervang de verse koriander door platte peterselie als je niet van koriander houdt. De salade is de volgende dag nog lekkerder omdat de smaken verder intrekken.

Lekker met

Lekker als onderdeel van een mezzetafel, naast hummus, olijven en warm platbrood.

Dranktip

Serveer met een glas gekoelde muntthee of een frisse rosé uit de Provence.