

Rode koolsalade

Een recept van www.groenekookacademie.nl

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram rode kool
1 wortel
1 cm gemberwortel
½ dl rode wijnazijn
3 eetl ahornsiroop
een snufje kaneel
1 sinaasappel
1 dl sinaasappelsap (of sap van 1 sinaasappel)
2 eetl olijfolie
1 eetl sesamolie
peper-zout
50 gr dadels
2 eetl sesamzaad

Nodig: Keukenmachine/mandoline, fijne rasp, steelpan, scherp mesje, snijplank, grote kom

Bereiding	Tijdsduur
<p><i>Vorbereiding:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Haal de buitenste mooie bladeren van de kool om te kunnen gebruiken als 'schaaltje'.• Rasp de kool en helft van wortel in zeer fijne slierten (hou de rest achter voor garnering).• Rasp de gember fijn.	15-30 min
<p><i>Dressing:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Meng in een steelpan: gember, azijn, ahornsiroop, kaneel, rasp en sap van 1 sinaasappel, olijfolie en (sesam)olie.• Verwarm dit tot je de azijn ruikt en zet dan het vuur uit.• Breng op smaak met peper en zout.• Giet deze dressing over de kool en meng goed.• Laat minstens 1 uur intrekken.	10 min minstens 1 uur intrek tijd
<p><i>Opmaken en serveren:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Ontpit de dadels en halveer.• Snijd partjes van de sinaasappel (zonder velletjes).• Rooster de sesamzaadjes op een laag vuur tot ze lichtbruin zijn.• Meng dadels, sinaasappel en sesamzaadjes door de rode kool.• Dien op in de rode kool bladeren en garneer met wortel.	20 min