

Farmersalade

Wat heb je nodig

200 gram witte kool
1 winterwortel
1 kleine rode ui
1 schijf ananas
½ appel

2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel Griekse yoghurt
mespuntje zout
snufje peper



Doe de mayonaise en de yoghurt in een schaaltje.
Strooi er de peper en het zout over.
Roer alles door elkaar tot een glad sausje.



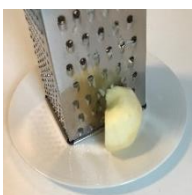
Haal de lelijke bladeren van de kool.
Zet de rasp op een bord.
Rasp de witte kool op de grove rasp.



Schil de wortel met een dunschiller.
Zet de rasp op een bord.
Rasp de wortel op de fijne rasp.



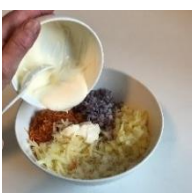
Snijd de ananas in kleine stukjes.
Pel de ui.
Snijd de ui in kleine stukjes.



Schil de appel met een mes of dunschiller.
Snijd de appel door de helft.
Rasp een halve appel op de grove rasp.



Doe de geraspte kool in een schaal.
Doe de geraspte wortel en de stukjes ui er ook bij.
Doe de geraspte appel en de stukjes ananas er ook bij.



Schep de saus er over.
Roer alles goed door elkaar.
Doe de farmersalade in een afgesloten bakje.
Je kunt de salade dan 3 dagen in de koelkast bewaren.