

# Ijsberg-sinaasappelsalade

---

## Wat heb je nodig

½ krop ijsbergsla  
1 hand-sinaasappel  
1 appel  
1 eetlepel citroensap  
2 eetlepels Griekse yoghurt  
½ theelepel suiker  
1 snufje peper



Snijd de ijsbergsla in dunne reepjes.  
Was de ijsbergsla in een vergiet.  
Laat de ijsbergsla uitlekken of droog ze in een slacentrifuge.



Pel de sinaasappel.  
Verdeel de sinaasappel in partjes.  
Snijd de partjes door de helft.



Doe de yoghurt en het citroensap in een schaal.  
Doe de suiker en de peper erbij.  
Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus.



Schil de appel en snijd hem in vieren.  
Haal het klokhuis eruit en snijd de appel in kleine stukjes.  
Doe de appel in de schaal bij de saus en roer het door elkaar.



Doe de sla in een schaal.  
Schep de saus met appel over de sla.  
Roer het goed door elkaar.



Doe de stukjes sinaasappel bij de sla.  
Schep het door elkaar.  
Dien het gelijk op of zet het nog even in de koelkast.

---