

Witlofsalade

Wat heb je nodig

3 stronkjes witlof
1 appel
50 gram kaas
3 plakjes ham
2 eetlepels mayonaise
½ eetlepel yoghurt
snufje paprikapoeder
snufje peper



Haal de lelijke bladeren van de witlof.
Was de witlof.
Snijd het harde bittere stuk eraf.



Snijd de witlof heel fijn.
Doe de gesneden witlof in de slacentrifuge.
Droog de witlof in de slacentrifuge.



Doe de mayonaise en de yoghurt in een schaal.
Doe de paprikapoeder en de peper erbij en roer dit tot een gladde saus.
Doe de gesneden witlof in een schaal.
Giet de saus erover en meng het door elkaar.



Schil de appel en haal het klokhuis eruit.
Snijd de appel in kleine stukjes.
Doe de appelstukjes bij de witlof in de schaal.
Meng het goed door elkaar.



Snijd de kaas in kleine blokjes.
Doe de kaas bij de witlof in de schaal.
Meng de kaas erdoor.



Snijd de ham in kleine stukjes en doe ze bij de witlof in de schaal.
Meng alles goed door elkaar.
Lekker bij gekookte aardappelen en een tartaartje.
