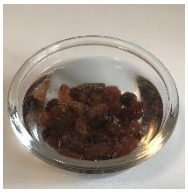
Wortel rozijnensalade

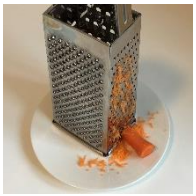
Wat heb je nodig

½ bos wortelen
100 gram rozijnen
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel olie

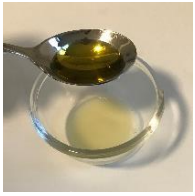


Was de rozijnen.
Laat de rozijnen 15 minuten weken in lauw water.
Giet ze daarna af en laat ze uitlekken.
Pers de citroen uit.

Snijd de uiteinden van de wortelen af.
Schrap de wortelen met een schilmesje.
Je kunt ook geschrapte wortelen kopen.



Was de wortelen in een vergiet.
Laat de wortelen even uitlekken.
Rasp de wortelen op de grove rasp.



Doe 2 eetlepels citroensap in een schaaltje.
Doe er 1 eetlepel olie bij.
Klop dit goed door elkaar tot een dressing.

Doe de geraspte wortelen in een schaal.
Doe de uitgelekte rozijnen erbij.

Schenk de dressing in de schaal.
Meng alles goed door elkaar.