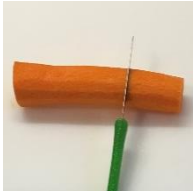
Rammenas wortelsalade

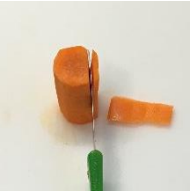
Wat heb je nodig

100 gram rammenas
1 wortel
½ appel
75 ml yoghurt
25 gram blauwe kaas
1 snufje zout
1 snufje peper

Doe de yoghurt in een schaaltje.
Verkruimel de kaas op een bordje.
Doe de kaas bij de yoghurt in het schaaltje.
Roer alles door elkaar, tot een gladde saus.



Als de wortel vies is, eerst wassen.
Schil de wortel met een dunschiller of mesje.
Snijd de wortel in 3 stukken.



Zet een stukje wortel rechtop.
Snijd er dunne plakken van.
Snijd de plakken in heel dunne reepjes (Julienne)
Snijd de andere stukken wortel op dezelfde manier.

Schil de rammenas.
Snijd de rammenas in dunne plakken.
Snijd de plakken in heel dunne reepjes (Julienne).

Schil de appel, snijd hem door de helft.
Snijd 1 helft doormidden en haal het klokhuis eruit.
Snijd de parten in kleine stukjes.
De andere helft kun je opeten.

Doe de rammenas, de wortel en de appel in een schaal.
Schep de yoghurtsaus er bovenop.
Roer alles goed door elkaar.
Breng op smaak met het zout en de peper.