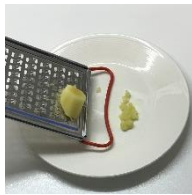


Witlofsalade ananas

Wat heb je nodig

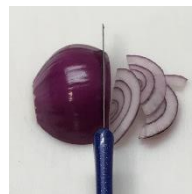
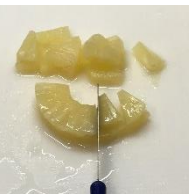
300 gram witlof	40 gram walnoten (ongezouten)
½ appel	1 eetlepel mayonaise
1 schijf ananas	1 eetlepel water
½ rode ui	1 eetlepel citroensap
2 cm gember	1 snufje peper



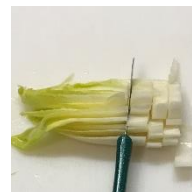
Pers de citroen uit.
Hak of breek de noten in kleinere stukjes.
Schil het stukje gember.
Rasp de gember op de fijne rasp.



Doe de mayonaise in een schaal.
Doe de geraspte gember erbij.
Doe het citroensap en het water er ook bij.
Klop het door elkaar tot een gladde saus.



Snijd de schijf ananas in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem doormidden.
Snijd één helft in dunne ringen.
Verpak de andere helft in folie en bewaar hem in de koelkast.



Haal de lelijke bladeren van de witlof af.
Was de witlof en laat ze even uitlekken.
Snijd het harde bittere stuk eraf.
Snijd de witlof in reepjes van 1 cm.



Doe de witlof in de slacentrifuge.
Droog de witlof met de slacentrifuge.
Doe de witlof in een schaal.



Schil de appel en snijd hem doormidden.
Haal het klokhuis eruit.
Snijd 1 helft in kleine stukjes, de andere helft kun je opeten.
Doe de appel, ananas en ui bij de witlof in de schaal.



Schenk de saus in de schaal.
Meng alles goed door elkaar.
Breng op smaak met de peper.
Strooi de stukjes walnoot over de salade.