

## Koude bloemkoolsalade

### Ingrediënten

1 bloemkool  
5 eetlepels mayonaise  
5 eetlepels yoghurt  
1 theelepel pittige mosterd  
2 dikke plakken ham in blokjes gesneden  
Eventueel wat melk  
nootmuskaat  
zout/peper  
kerriepoeder  
paprika  
cayennepeper  
kurkuma

### Bereiding

Snij en breek de bloemkool in roosjes. Kook de bloemkool net beetgaar en laat afkoelen.

Mix nu de mayonaise, yoghurt en de mosterd. Misschien een beetje melk als je het te dik vind. Voeg aan het mengsel een snufje nootmuskaat, wat zout en peper, kerriepoeder, paprikapoeder, kurkuma en een vleugje cayenne erbij. Snij de ham in kleine blokjes. Schep de ham en de saus door de bloemkoolroosjes. Zet het in de koelkast tot je gaat eten.

Serveer met aardappelschijfjes en een rundersaucijs.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Recept van de dag van Felix Wilbrink  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!