

## Meiraapsalade met appel en gemengde noten

### Ingrediënten

500 gram meiraap

2 appels

100 gram gemengde noten

Vers gemalen peper

Bosui

*Dressing: 2 eetlepels yoghurt*

1 eetlepel mayonaise

1 eetlepel bieslook

Snuf peper

1 kg aardappels

Olijfolie

Rozemarijn

1 runderworst

### Bereiding

Schil en snij de aardappels in kleine blokjes. Besprenkel rijkelijk met olijfolie en kruiden naar smaak. Bak samen met de rozemarijn in een voorverwarmde oven 30 minuten op 200 graden.

Bak de runderworst rondom gaar in roomboter.

Was de meiraap goed en snij een plakje van de boven- en onderkant

Snijd de meiraap doormidden en vervolgens in dunne plakjes

Was de appels, snij doormidden en verwijder het klokhuis en snij in dunne plakjes.

Meng appel en meiraap in een kom

Meng de ingrediënten voor de dressing in een klein kommetjes en schep door de salade

Hak de noten grof en strooi over de salade

Snijd de bosui in ringen en strooi over de salade

Nog wat vers gemalen peper en de salade is klaar om gegeten te worden.

Serveer de salade met de gebakken aardappels en een runderworst

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.voedzaamensnel.nl](http://www.voedzaamensnel.nl)

Mei 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel