

Rode kool lemon salade met halloumi

Rode kool lemon salade met halloumi. Een fris zure salade door de appel, citroensap en bleekselderij met de perfecte tegenhanger van de zilte halloumi. Wat wil een mens nog meer op een zomerse dag lekker in de tuin of op het balkon? En ben je dol op halloumi? Dan vind je vast [deze kikkererwtensalade met halloumi](#) ook een topper!

Tot slot... natuurlijk koolhydraatbeperkt!

Voor 2 personen

Bereidingstijd 15 minuten

Ingrediënten salade

- 300 gram geraspte rode kool
- 2 stengels bleekselderij
- 1/2 frisse zoetzure appel
- 1 eetlepel citroensap
- 1 kleine rode ui
- 1/2 pakje halloumi (ong. 100 gram)
- 1 theelepel olijfolie

Ingrediënten dressing

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel witte wijn azijn

- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel honing
- Rasp van een 1/2 citroen
- 1/2 theelepel tijm heel fijn gesneden
- 1 eetlepel water

Bereiding dressing

1. Doe alle ingrediënten in een potje met een deksel en schud flink.
2. Zet de dressing tot gebruik apart.

Bereiding rode kool lemon salade met halloumi

1. Snij de halloumi in 2 plakken, verwarm de olijfolie in een kleine koekenpan en bak de halloumi aan beiden zijden voor 2-3 minuten.
2. Rasp de rode kool fijn met een keukenmachine of mandoline (of koop een zakje geraspte kool).
3. Snij de bleekselderij in kleine stukjes en de ui in halve ringen.
4. Snij de appel in kleine stukjes en besprenkel de stukjes met de citroensap.
5. Meng de rode kool met de bleekselderij, appel en ui in een grote kom.
6. Verdeel dit over 2 borden en leg bovenop de halloumi.
7. Serveer de salade samen met de dressing.

Voedingswaarde per eenpersoons portie (inclusief dressing)

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
350	22,5	10	15,5	16	8	2,2

