Rode kool salade

Rode kool salade, niet zo heel erg bekend omdat rode kool toch een echte wintergroente is en we deze dus meestal warm eten. In Amerika eet men in de zomer een witte kool salade bij de BBQ, ik heb hier een variant op gemaakt. En aangezien we in Nederland steeds vaker ook in de winter BBQ-en, is het dus deze rode kool salade geworden die trouwens ook prima smaakt in andere jaargetijden.

Voor 6-8 personen als bijgerecht

Bereidingstijd <15 minuten + 30 minuten wachttijd

Ingrediënten

- 1/2 rode kool (ongeveer 500 gram gesneden)
- 1 grote winterwortel (ongeveer 300 gram gesneden)
- 125 gram blauwe kaas (danish blue of roquefort)
- 2 eetlepels pecannoten of andere noten

Ingrediënten dressing

- 6 eetlepels griekse yoghurt
- 1 kleine eetlepel witte wijn azijn
- 1 kleine eetlepel honing
- Wat zout en peper naar behoefte

Bereiding dressing

Meng alle ingrediënten goed door elkaar en zet het even apart.

Bereiding salade

Snij de rode kool in smalle reepjes (kan ook heel goed met een keukenmachine).

Doe hetzelfde met de winterwortel (met een mandoline is ook een goede optie).

Meng deze 2 groenten met de dressing en zet alles voor ongeveer 30 minuten in de koelkast

Vlak voor het serveren verbrokkel je de blauwe kaas over de salade en afmaken met wat nootjes.

Geniet van deze rode kool salade bij je winterse BBQ of gewoon op een dag als je hier trek in hebt!