

Wortel-kool salade

Wortel-kool salade, deze salade is een frissere en minder zware variant op de bekende wortel-sellerie salade met mayonaise uit het koelschap.

Als je de geraspte wortel en kool 1 dag van tevoren mengt met de Griekse yoghurt, dan hebben deze groenten tijd om wat zachter te worden en zoals bij veel gerechten, de smaak komt vaak een dag later nog veel beter tot z'n recht.

Een wortel-kool salade leent zich prima als sidedish bij de BBQ maar ook als lunch voor op brood of tijdens een feestje voor op een toastje.

Ingrediënten

- 1 grote winterwortel
- $\frac{1}{4}$ spitskool
- 3 grote eetlepels griekse yoghurt (of meer als je dit lekkerder vindt)
- 1 theelepel citroensap
- Eventueel een klein snufje zout
- 2 schijven ananas

Bereiding wortel-kool salade

Rasp de wortel en de spitskool fijn op een mandoline of in de keukenmachine.

Vermeng dit met de citroensap, griekse yoghurt en eventueel wat zout.

Snij de schijven ananas in kleine blokjes en meng deze als laatste erdoor.

Laat alles nu in ieder geval 1 nachtje rustig koud worden in de koelkast.

Ben je op zoek naar nog meer side-dishes voor de BBQ, wat vind je van deze salade, **blote billetjes in het gras**. Van oorsprong een traditioneel warm Nederlands gerecht maar nu omgetoverd tot een salade.