

# Brocolistelen salade

Wat doe je met de stelen van je brocolistronk. Gerbuik ze bijvoorbeeld rauw in een salade.

## Ingrediënten

- Stelen behorende bij 2/3 stronken broccoli
- Granny smith appel met schil, klokhuis verwijderd
- sap van 1 citroen
- fijngeraspte schil van bio citroen
- 20 gr koriander fijngehakt
- halve el zwart mosterdzaad/ (zwart) sesamzaad kort gepoft in koekepan
- 3 el mayonaise
- 1 eetlepel (scherpe) mosterd
- zeezout en zwarte peper

## Bereiding

- Schil de stelen van de broccoli met een dunschiller. Snij deze stelen vervolgens in flinterdunne repen of reepjes, dit kan behalve een scherp mes ok goed met een schaaaf of keukenmachine. Doe hetzelfde met de appel.

Meng de brocollireepjes met de appel en enkele druppels citroensap.

- Klop de mayonaise, het citroensap en de mosterd tot een dikke dressing, Breng de dressing op smaak met peper en zout en verdun zo no nodig met een drup water. Giet de dressing over de salade
- Laat de broccoli een kleine 30 min staan. De broccoli slinkt en wordt nu wat zachter.
- Meng de koriander door de salade en bestrooi deze met fijngeraspte citroenschil en wat gepoft mosterd-sesamzaad.