

Koolrabisalade

Ingrediënten

- 2 koolrabi's
- 1 appel
- handje rucola
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 theelepel honing
- evt. ¼ theelepel lavendel

Bereiding

Meng in een kom de olie, azijn en honing. Dit is de vinaigrette

Schil de koolrabi's en snij ze flinterdunne plakjes, liefst op een mandoline

Marineer de plakjes 2 uur in de vinaigrette

Snij de appels in flinterdunne plakjes en voeg deze samen met de rucola toe

Strooi de lavendel er over.

Eet smakelijk!