



MOLSLA SALADE

DE LENTE OP JE BORD.

CHEF MENNO POST HEEFT EEN RECEPT VOOR MOLSLA:

NODIG:

EEN BORDJE VOL MOLSLA, MOLSLA MOET JE EIGENLIJK ALS GEWONE SLA BEHANDELEN. HET IS EEN BEETJE BITTER. MET EEN ZOETE DRESSING SMAAKT HIJ HET LEKKERST. DE SMAKEN DIE GOED BIJ MOLSLA PASSEN ZIJN TIJM, ROZEMARIJN EN HONING. MET EEN LEKKERE OLIJFOLIE EN FRAMBOZENAZIJN MAAK JE EEN GEWELDIGE VINAIGRETTE.

BEREIDING:

SCHEUT OLIJFOLIE

SCHEUTJE FRAMBOZEN AZIJN

EETLEPEL HONING

THEELEPEL MOSTERD

PEPER EN ZOUT

PAAR DRUPPELS RUM ESSENCE (VOOR HET BAKKEN VAN EEN TAART)

ALLES IN EEN POTJE DOEN EN HEEL GOED DOOR ELKAAR SCHUDDEN.

OVER DE GEWASSEN MOLSLA DRUPPELEN.

GARNEREN MET WORTEL, RETTICH OF RADIJS.

PAAR GEGRILLDE TOMAATJES EROVER. STUK OF WAT DIKKE OLIJVEN EN EEN PAAR KRULLEN OUDE FRIESE NAGELKAAS.

HEERLIJKE LENTE SALADE. 😊