

# WITTE KOOLSALADE

## MET OLIJVEN EN CITROENVINAIGRETTE

### Ingrediënten:

- ½ witte kool
- 10-15 olijven (groen en zwart door elkaar, 1 soort mag natuurlijk ook)
- paar takjes platte peterselie, fijngesneden

### Voor de dressing:

- 1 teentje knoflook, fijn gesneden
- 5 á 6 el olijfolie (extra vierge)
- 1 el citroensap
- 1 tl balsamicoazijn of appelazijn
- zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Snijd de kool in vieren.
2. Verwijder de buitenste bladeren en snijd de dikke, harde kern (stengelaanzet) eruit.
3. Leg elk stuk op zijn kant en snijd er lange, dunne repen af (hoe dunner je de kool snijdt, hoe lekkerder het wordt).
4. Leg de koolreepjes in een kom en overgiet ze met kokend water, laat even staan.
5. Ga in de tussentijd aan de slag met de dressing.
6. Meng de olijfolie met het citroensap en balsamico-azijn door elkaar.
7. Meng er de knoflook doorheen en breng op smaak met peper en zout (voeg eventueel wat honing toe als je de dressing een zoetzure smaak wilt geven).
8. Giet de koolreepjes af en leg in een schaal.
9. Schenk de dressing er over en hussel alles goed door elkaar.
10. Garneer met de olijven en de peterselie.

### Tip

Gebruik eens rode kool in plaats van de witte of kies voor rood en wit gemengd. Je kunt de olijven ook weglaten en in plaats daarvan stukjes appel of hele dunne citroen- of sinaasappelschijfjes in de salade doen. Maak extra veel, deze salade is de volgende dag nog lekkerder.

