

## Zuurkoolsalade

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 15

Ingrediënten:

500 gr zuurkool

2 rode paprika in hele dunne reepjes

circa 400gr witte(pitloze)gehalveerde druiven

200gr magere pekelvlees,in dunne reepjes

2 eetl fijngesneden bieslook

2-3 eet fijn gesnden peterselie

4-5 eetl zure room

1 eetl grove mosterd

een paar lange sprieten bieslook

50 gr grof gehakte walnoten

---

Bereidingswijze:

Spoel de zuurkool een keer met water en knijp daarna goed uit.

Dep hem daarna droog.

Maak de zuurkool goed los en meng hem losjes met de paprika, de druiven, het pekelvlees, bieslook en de peterselie.

Meng de zure room, de mayonaise en de mosterd.

Maak op smaak met peper en zout.

Schep de saus voorzichtig door de salade.

Garneer met de sprieten bieslook en strooi er de walnoten over.

Lekker met een gepofte aardappel met room.

---

Dit recept is keer bekeken.