

## Wortelsalade met sinaasappel

### Ingrediënten

- 600 gram wortels
- 3 sinaasappels
- 1 citroen
- 2 takjes koriander of wat korianderbolletjes
- 50 gram cashewnoten
- 5 eetlepels olijfolie
- 2 knoflookteentjes
- zout en peper

### Werkwijze

1. Maak de wortels schoon en snijd ze in stukjes. Kook ze gaar in zout water met 1 uitgeperst knoflookteentje en 1 eetlepel olie. Laat ze in dit water afkoelen.
2. Pers een sinaasappel uit en de citroen. Meng dit met zout en peper en 4 eetlepels olie, voeg koriander toe en knoflook.
3. Laat de wortels uitlekken en zet ze in het sinaasappelsapmengsel. Zet dit 1 uur in de koelkast.
4. Snijd de sinaasappels die over zijn in stukjes. Schep deze door de wortelsalade en strooi de cashewnoten erover.