

Rode koolsalade met sinaasappeldressing

Ingrediënten

- 1 rode kool
- 2 sinaasappelen
- 1 appel
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 75 milliliter sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 6 eetlepels olijfolie
- zout, peper

Werkwijze

1. Maak de sinaasappels schoon en snijd ze in partjes. Vang het sap op! Schil de appel en snijd deze in stukjes die besprenkelt worden met citroensap.
2. Meng mosterd met honing en sinaasappelsap, olie, zout en peper.
3. Meng de partjes sinaasappel met appel en fijngesneden rode kool.
4. Bak de sesamzaadjes bruin en blus ze af met sojasaus.
5. Serveer de rode kool in kleine bakjes met het sesammengsel.