

## RECEPTFICHE

# Koolrabisalade met appel en rozijnen



### Ingrediënten

- 300 g koolrabi
- 1 grote renet of andere appel
- 1 tl citroensap
- 100 g verse kaas (plattekaas)
- 50 g rozijnen
- bieslook, platte peterselie of kervel
- peper en zout

### Dit heeft de juf/meester al gedaan

- De koolrabi en de appel geschild en geraspt.
- De geraspte koolrabi gemengd met een snuifje zout en 3 minuten laten rusten. Het vocht eruit gedrukt in een zeef.
- De geraspte appel gemengd met citroensap en ook even uitgedrukt in een zeef.
- De rozijnen gehalveerd.

### Dit moeten jullie nu doen

- Voeg verse kaas, rozijnen en kruiden toe.
- Meng alles goed.
- Dek af met een bord en zet het mengsel koel weg.
- Roer de salade voor het opdienen nog even om.