



Maaike Ursem | Gewichtsconsulente

WARME GROENTESALADE (4 PERSONEN)

Ingrediënten:

- 1 bloemkool
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosje lente-uitjes
- 1 rode paprika
- 4 eetl. kappertjes
- 200 gram augurken
- 150 ml. groentebouillon
- 4 eetl. demi crème fraîche
- 2 eetl. witte wijnazijn
- 2 theel. mosterd
- 2 eetl. gemengde, gehakte kruiden (naar smaak)
- Zout/ peper

Deel de bloemkool in roosjes en kook deze 5 minuten. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes, de paprika in reepjes en de radijsjes in plakjes. Laat de kappertjes en augurken uitlekken en snijd ze in kleine stukjes (de kappertjes doormidden). Verwarm de bouillon en roer de crème fraîche, azijn, mosterd, en kruiden erdoor. Breng op smaak met peper. Doe alle ingrediënten in een mooie schaal en giet de bouillon eroverheen.

Eet smakelijk!