



Fit for Life



by Coloplast



Salade Faux Pommes de Terre

Ingrediënten (2-4 personen):

- 1 bloemkool, in kleine roosjes
- 1 bosje bieslook en/of verse dille
- 3 el koolzaadolie

Ingrediënten voor de saus:

- 1 el honing
- 1 el mosterd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 el dille, fijngehakt
- 2 el bieslook fijngehakt
- 1 el olijfolie
- ½ citroen uitgeperst
- 3 grote el Griekse yoghurt (of "hangop" van ongezoete sojayoghurt)
- flinke hoeveelheid versgemalen peper en Himalayazout

Ingrediënten voor de vulling:

- 3 selderij stengels, zeer fijngehakt
- ½ rode ui, fijngehakt
- optioneel: 3 hard gekookte eieren, fijngesneden in kleine blokjes/stukjes
- optioneel: vegetarische spekjes, uitgebakken
- optioneel: 5 kleine augurkjes, fijngesneden in kleine blokjes

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Leg de bloemkoolroosjes op bakpapier op een bakplaat en besprenkel deze met koolzaadolie.
- Plaats de bakplaat voor ca. 25 minuten in de oven. Keer de roosjes halverwege om.
- Laat deze afkoelen.
- Meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar.
- Meng de bloemkoolroosjes met eventuele overige ingrediënten.
- Voeg de saus toe.
- Schep alles voorzichtig (laat de roosjes heel) door elkaar.
- Laat even afgedekt in de koelkast intrekken.

The Sitting Chef – 2016

Coloplast en u. **Sterker samen.**



Coloplast BV, Postbus 1111, 3800 BC Amersfoort. www.coloplast.nl
Het Coloplast logo is een geregistreerd merk van Coloplast A/S. © 2016-12. All rights reserved Coloplast A/S

 **Coloplast**