

# Witlofsalade boeket



Een frisse salade van wintergroente die als voorgerecht opgediend kan worden. Het ook prima doet als groente bij het hoofdgerecht.

## INGREDIENTEN voor 4 personen

2 stronken witlof  
Halve zure appel  
1 granaatappel  
2 eieren  
Halve kakifruit  
Mespuntje chilipoeder  
Olijfolie

Voor de dressing

1 sinaasappel  
75 gr blauwe bessen  
75 gr rode bessen  
Besjes van een halve granaatappel  
Takje verse citroenmunt

## BEREIDING:

Haal de blaadjes witlof voorzichtig van de stromk, was en en rangschik ze in de vorm van een bloem op een groot platbord of plank.

Schil de appel en het kakifruit en snijd van beide vruchten de helft in platte schijfjes. Rangschik de schijfjes stukjes tussen de witlofblaadjes.

Snij de granaatappel in parten en druk de besjes eruit. Strooi, een beetje uit de losse hand, de helft van de besjes over en rondom de salade. Gebruik de ander helft van de besjes voor de dressing.

Kook 2 eieren hard.

Druk het eigeel uit de eieren en pureer met een vork fijn.

Schep het gepureerde eigeel, in het midden, als hart van de bloem en bestrooi met wat chilipoeder.

Besprenkel de salade met olijfolie.

Voor de dressing:

Sap van een sinaasappel, de blauwe bessen, de rode bessen en de helft van de granaatappelbesjes licht koken tot een smeug geheel. Pureer vervolgens met een vork fijn. Laat afkoelen. Serveer de dressing bij de salade op een amuselepel en versier met een takje verse citroenmunt.