



## Franse wortelsalade met citroen

*De klassieke carottes rapées: fijn geraspte wortel met een frisse citroenvinaigrette en platte peterselie. Simpel van aanpak, verrassend lekker van smaak.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Salade**

### Ingrediënten

500 g wortelen  
sap van 1 citroen  
3 eetlepels olijfolie  
1 theelepel mosterd  
1 theelepel honing  
1 handvol platte peterselie  
zout en peper

### Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortelen en rasp ze fijn met een fijne rasp of een mandoline met raspstand.
- 2.** Klop in een kom het citroensap samen met de olijfolie, mosterd, honing, zout en peper tot een gladde vinaigrette.
- 3.** Voeg de geraspte wortel toe aan de vinaigrette en meng grondig.
- 4.** Hak de blaadjes platte peterselie grof en schep ze door de salade.
- 5.** Dek de kom af en laat de salade minstens 15 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed in elkaar zakken. Serveer koel.

#### **Tip**

Gebruik een fijne rasp in plaats van een grove: de wortel neemt de vinaigrette dan veel beter op en de textuur is aangenamer. Proef de vinaigrette voor je mengt en pas het evenwicht tussen zuur en zoet aan naar smaak.

#### **Lekker met**

Serveer als onderdeel van een crudités-bord naast andere rauwe groentesalades, of als fris bijgerecht bij een quiche of belegd brood.

#### **Dranktip**

Een licht frizure witte wijn zoals een Muscadet of een droge Picpoul de Pinet sluit mooi aan bij de citroendressing.