



Slaatje met sliertjes Gegrilde Kalkoenborst



10 personen



Ingrediënten

- 600 g Gegrilde Kalkoenborst
- 400 g witte kool
- 400 g wortelen
- 300 g erwtjes
- 150 g rode ui
- 1 chili peper
- ½ bot koriander
- Mosterd dressing (75 g mayonaise, 45 g mosterd, 45 ml witte wijnazijn, 75 ml zonnebloemolie)
- Peper & zout

Bereiding

Snij de witte kool in vier, haal er de harde kern uit en snij deze in fijne reepjes. Reinig de wortels en rasp deze. Kook de erwtjes enkele minuten in gezouten water en verfris.

Reinig de rode ui en snij in halve maantjes.

Snij de chili horizontaal en verwijder de zaadjes, snij de rest van de chili in fijne reepjes.

Pluk de koriander en meng alle groenten samen.

Vermeng de mayonaise samen met de mosterd, de witte wijnazijn, de zonnebloemolie en kruid af met peper en zout.

Snij de Gegrilde Kalkoenborst in reepjes en vermeng onder de salade.

Nappeer met de dressing.

Meer lekkere recepten op Volys.be!