



## Braziliaanse kalkoensalade



20 minuten



10 personen



### Ingrediënten

- 600 g Turkey Ham
- 500 g wortelen
- 1 appel
- 100 g rozijnen
- 1/5 bot koriander
- 150 g rode ui
- 200 g mayonaise
- 150 g zure room
- Sap van een halve citroen
- Peper & zout

### Bereiding

Snij de Turkey Ham in plakjes en daarna in julienne. Reinig de wortelen en rasp ze met een grove rasp.

Leg de rozijnen ± ½ uur in wat water.

Snij de koriander grof en snij de rode ui in fijne reepjes.

Meng de mayonaise samen met de zure room en het sap van de halve citroen, kruid af met peper en zout. Snij tenslotte de appel in julienne.

Giet de rozijnen af en vermeng alle ingrediënten. Voeg nu de vinaigrette toe en meng opnieuw.

Dien op en garneer met de koriander.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*