Koolsalade met kalkoencharcuterie en een miso-lookdressing

10 personen



Ingrediënten

- 1 kg Magere Kalkoenworst
- 600 g witte kool
- 600 g rode kool
- 600 g wortel
- 600 g rode paprika
- 1 bot pijpajuin
- 100 g okkernoten
- 200 g mayonaise
- 20 g miso (sojapasta)
- 1 teentje look
- ½ bot platte peterselie
- Geroosterde sesamzaadjes
- Peper & zout

Bereiding

Reinig de witte en de rode kool en snij deze in fijne reepjes. Reinig de wortelen en rasp ze.
Reinig de paprika en snij deze in reepjes. Vermeng de groenten en kruid met peper en zout.

Snij de pijpajuin in schuine ringen en hak de okkernoten.

Snij de Magere Kalkoenworst in plakjes en dan in reepjes. Vermeng de mayonaise samen met de miso en de fijngesneden look en kruid met peper en zout.

Leg de groentjes op een schaal of een bord en leg er de reepjes Magere Kalkoenworst op.

Werk af met de dressing, de pijp ui, de platte peterselie, de okkernoten en de geroosterde sesamzaadjes.

Dien op.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be