

# Fruitsalade

Voor 4 personen

## **NODIG:**

MATERIALEN	INGREDIËNTEN
snijplank	1 appel
keukenmesje	1 mandarijn
dunschiller	1 mango
afvalbakje voor het groenafval	1 kiwi
eventueel 1 appelboor/appelpartverdeler	1 banaan
grote schaal om fruit in te doen	1 schaalje blauwe bessen (125 gram)
grote zeef of vergiet	trosje druiven zonder pit (100 gram)
eetlepel	1 citroen
theelepels	
citruspers	

## **Vorbereiden/bereiden:**

1. Zet alle materialen en ingrediënten klaar die je nodig hebt.
2. Spoel de druiven en de blauwe bessen goed af onder de koude kraan. Haal de verrotte of beschimmelde eruit en gooi ze weg.
3. Schil de appel met de dunschiller. Doe schillen in de afvalbak.
4. Haal het klokhuis eruit met een appelpartverdeler, of appelboor. Heb je die niet, snijd dan de appel in vier parten. Leg dan de parten met de platte kant op de snijplank en snijd het klokhuis schuin weg.
5. Snijd de appel in kleine stukjes. Doe de appelstukjes de grote schaal.
6. Haal de schil van de banaan af. Gooi de schil in de afvalbak. Snijd de banaan in dunne plakjes. Doe de plakjes in de grote schaal.
7. Rol de citroen even stevig over het aanrecht, zodat er meer sap uitkomt. Snijd de citroen doormidden. Pers de citroen uit met de citruspers, of boven je hand. Verdeel het citroensap over de appel en de banaan. Ze worden dan minder snel bruin. Schep ze even goed door elkaar.
8. Schil de mango en haal de pit eruit. Snijd de mango in kleine stukjes. Gooi de schillen en de pit weg. Doe de mango in de grote schaal.
9. Schil de kiwi en snijd deze in kleine stukjes. Doe de kiwi in de schaal.
10. Haal de schil van de mandarijn af, doe de partjes in de fruitsalade.
11. Haal de druiven van de takjes, snijd de druiven doormidden en doe ze in de fruitsalade.
12. Doe de gewassen bessen bij de fruitsalade.
13. Schep even goed door elkaar en serveer.

## **Tip van De Kookjuf:**

Je kunt ook voor andere fruitsoorten kiezen. Net wat je in huis hebt, of waar je zin in hebt. Het citroensap is wel belangrijk tegen het verkleuren van het fruit en voor de frisheid.