



De Kookjuf

Fruitsalade

Ingrediënten	Materialen
2 appels	schaal salade
1 peer	snijplank
1 kiwi	mes
1 banaan	afvalbakje
2 sinaasappels	appelboor/appelpartverdeler
blauwe druiven zonder pit	eetlepel
1 citroen	theelepels citruspers

Vorbereiding/bereiding

1. Zet alle materialen en ingrediënten klaar die je nodig hebt.
2. Spoel de druiven 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. Schil de peer en snijd die in stukjes. Die mogen ook in de grote schaal.
7. 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.
8. 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.
9. Schil de kiwi en snijd deze in kleine stukjes. Je kunt ook de kiwi met een theelepels van de schil ontdoen. Doe de kiwi in de schaal.
10. Haal de druiven van de takjes, snijd de druiven doormidden en doe ze in de fruitsalade.
11. 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.



De Kookjuf