



# De Kookjuf

## Veldsla met appel en ui

### Ingrediënten

- 1 zak veldsla
- 1 appel
- 1 rode ui
- walnoten
- 3 el olijf-of zonnebloemolie
- 1 el natuurazijn
- scheutje gembersiroop
- zout
- peper
- 1 tl mosterd

### Bereiding

1. Maak de dressing. Roer 1 deel azijn samen met zout, peper, theelepel mosterd en een scheutje gembersiroop door elkaar. Blijf roeren en voeg er langzaam 3 delen olie aan toe, zodat een emulsie ontstaat.
2. Was de sla en maak droog in de slacentrifuge.
3. Snipper de ui.
4. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. (met schil)
5. Meng de dressing met de ui en appel.
6. Hak de noten iets kleiner.
7. De sla meng je pas door de andere ingrediënten op het moment van serveren.
8. Bestrooi met de noten.