

Wortelsalade

Recept van Jantina Miedema

Nodig:

1 theelepel kardemom
1 theelepel zwarte mosterdzaadjes
halve theelepel gemalen komijn
halve theelepel gemberpoeder
halve theelepel gemalen korianderzaad
35 gram krenten
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels sinaasappelsap
4 grote wortels
2 handenvol verse koriander fijngehakt
walnoten of pistachenoten gehakt

Bereiding:

Bak de mosterdzaadjes even aan, voeg de rest van de specerijen toe.
Bak 10 tellen tot aroma vrijkomt.
Neem pan van het vuur en roer de krenten, olie, citroensap en sinaasappelsap er door.
Meng alles door de geraspte wortels, 30 minuten laten staan.
Meng de verse koriander er luchtig door en strooi er gehakte noten op.

Eet smakelijk!