

Bijpassend

Gemengde salade met een dressing van Franse mosterd, honing en citroen

Porties:
6

Ingrediënten

Ingrediënten voor de salade

- 1 kleine komkommer
- 2 wortels, geschild
- 200 gr cheddar kaas
- 6 tomaten, in blokjes gesneden
- 1 el gehakte bieslook

Ingrediënten voor de dressing

- 2 el honing
- sap van 1 citroen
- 1 el mosterd
- 3 el olijfolie

Methode

Vorbereiding:

0

Bereiding:

0

Porties:

6

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 2

1. Neem het foodprocessor accessoire met de bijbehorende snijschijf en bevestig de staafmixer erop. Duw de komkommer door de vulbuis en snijd deze op gemiddelde snelheid in even dikke plakjes. Doe de komkommer daarna apart in een andere kom.
2. Vervang de snijschijf door de raspschijf en duw de wortels weer door de vulbuis om ze fijn te raspen. Voeg de geraspte wortels toe aan de plakjes komkommer.
3. Voeg de blokjes tomaat toe aan de kom en strooi er de gehakte bieslook overheen. Om de bieslook fijn te hakken, doet u deze in de hakmolen en bevestigt u met slechts één klik de staafmixer erop. Hak vervolgens de bieslook fijn totdat het gewenste resultaat bereikt is.
4. Bevestig de staafmixer weer op het foodprocessoraccessoire en neem nu de raspschijf om de kaas te raspen. Strooi de geraspte kaas over de sla.
5. Doe alle ingrediënten voor de dressing in de mengbeker en bevestig de staafmixer op de garde. Meng alles goed onder elkaar en giet de dressing over de sla.

Dit recept werd bereid met Braun's MQ 7 Hand Blender met zijn MQ 70-voedingsapparaat accessoire (1,5l), MQ 20 Chopper accessoire (350 ml), 600 ml beker en zijn MQ 10 bliksem accessoire, b.v. MQ 785 Patisserie Plus.