

VITAMINESALADE MET SESAMSAUS



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8 personen

- 2 rode appels - 300 gram rode kool - 100 gram gepelde walnoten - ½ bosje koriander - 60 gram rozijnen - of gedroogde cranberry's - 30 gram granaatappelpitjes - SESAMSAUS: - 3 eetlepels tahin - 2 eetlepels sesamolie - 3 eetlepels olijfolie - 1 eetlepel witte azijn - 1 theelepel pittige mosterd - zout en versgemalen peper

1. Was en schil de appels. Verwijder de klokhuizen en pitjes. Was de kool. Zet de transparante kom op de Cook Expert met daarin de midi-kom. Snijd de in vieren gesneden appels en de in stukken gesneden kool fijn met de plakjesschijf van 2 mm met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Hak de walnoten fijn in de mini-kom.

2. Was en droog de koriander en haal de blaadjes van de steeltjes. Als u rozijnen gebruikt, laat deze dan 5 minuten weken in een beetje warm water en laat ze daarna uitlekken.

3. Meng in een grote schaal de fijngesneden appels, de rode kool, de koriander blaadjes, de granaatappelpitjes en de gewelde rozijnen of cranberry's. Klop met een garde krachtig de ingrediënten voor de sesamsaus door elkaar en breng dit op smaak met peper en zout. Meng de sesamsaus erdoorheen en voeg de kaas en de noten vlak voor het serveren toe.

SAUCE AU SESAME

1. Meng in een kom de tahin, de sesamolie, de olijfolie, de witte wijnazijn en de mosterd. Klop met een

garde krachtig door elkaar en breng de saus op smaak met zout en peper.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016