

# Mango & avocado



mango  
x 1 grote



munt  
x 12 blaadjes



koriander  
x 12 takjes



avocado  
x 1 (300 g)



geschaafde amandelen  
2 el



citroensaus (recept 69)  
6 el

 15 minuten

 0 minuten

 voor 6 personen

- Zet een koekenpan op hoog vuur en rooster hierin de amandelen al roerend 4 minuten, tot ze goudbruin zijn.
- Schil de mango en de avocado. Verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in plakjes. Verdeel de mango en avocado over een schaal.
- Hak de munt en de koriander fijn. Strooi de kruiden over de mango en avocado en voeg de amandelen toe.
- Sprenkel voor het serveren de citroensaus over de salade.

# Witte salade



 15 minuten

 0 minuten

 voor 6 personen



witlof  
x 1 stronkje



witte kool  
x ¼



knolselderij  
x ¼



venkel  
x 1



(edell)gistvlokken  
2 el



citroensaus (recept 69)  
x 1

- Schil de knolselderij en rasp hem heel fijn. Snijd de witte kool en de venkel in stukjes. Snijd het witlof overlangs in repen.
- Schenk de citroensaus over de groenten en schep alles goed door elkaar.
- Strooi voor het serveren de gistvlokken over de salade.

kaas

# Boerenkool, appel & parmezaan



boerenkool  
200 g



appel (renet)  
× 1




parmezaanse kaas  
30 g



citroensaus (recept 69)  
× 1

 10 minuten

 0 minuten

 voor 4 personen

- Verwijder de harde steeltjes van de boerenkool en scheur de blaadjes. Wrijf ze gedurende 1 minuut goed in met de citroensaus.
- Verwijder het klokhuis van de appel en snijd de appel in partjes. Schaaf krullen van de Parmezaanse kaas.
- Meng de boerenkool met de appel en verdeel de Parmezaanse kaas erover.