Salade van groene kool met butternut squash en komkommer



Ingrediënten

- 1.5k g Ardo groene kool/boerenkool
- 1kg blokjes Ardo butternut squash
- 300 g Ardo komkommer1
- 50 g Ardo gesneden rode ui
- 10 eetlepels olijfolie
- 10 theelepels sojasaus
- 10 theelepels verse gember
- 5 eetlepel vers limoensap
- 10 theelepels sesamolie
- 5 theelepel suiker
- 5 eetlepel water
- 2.5 theelepels zout
- 2 theelepels peper

Methode

1. Breng de groene kool kort aan de kook, laat uitlekken en afkoelen. Rooster de butternut squash.

2. Meng de groene kool, komkommer, rode ui en butternutblokjes door elkaar.
3. Maak de vinaigrette: meng de sojasaus met de gepureerde verse gember, het limoensap, de sesamolie, de suiker en het water.
4. Breng de groenten op smaak met deze vinaigrette en dien op.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be