

ingrediënten (voor 4 personen)



Voor de saus

- 2 a 3 theelepels mosterd
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 2 theelepels suiker
- 4 eetlepels witte azijn.

Voor de salade.

- 1/2 stevig wit kooltje
- 2 middelgrote wortelen
- 1 verse ananas of 300 gram uit blik
- 250 gram Ham

Voor de garnering

- 2 groene appels
- een paar stukjes ananas

Bereiding

Doe alle ingrediënten voor de saus in een pot met schroefdop en schud alles goed door elkaar. Schaaf het witte kooltje heel fijn, rasp de wortels vrij grof, snijd de ananas in blokjes en de ham in dunne reepjes. Boor de ongeschilde appels, snijd ze in plakken en doop ze in de saus om verkleuren te voorkomen. Meng de kool, de wortelen, de ham en de ananas door elkaar, houd een paar blokjes voor de garnering. Roer de saus erdoor. Schep de salade in een bak en garneer met de blokjes ananas en de schijven appel. Serveren met Kaas.