



**ingrediënten** (voor 4 personen)

- 250 gram worteltjes
- 1 bloemkool (600 gram)
- 150 gram Prei
- 6 eetlepels slaolie
- 3 eetlepels kruidenazijn
- suiker
- peper en zout
- knoflook
- citroensap
- mosterd naar smaak
- bosje bieslook
- 50 gram cantharellen

**Bereiden**

Laat de schoongemaakte worteltjes in hun geheel ongeveer 15 minuten koken in zout water. Doe dan de bloemkool erbij en laat deze nog ongeveer 12 minuten meekoken. De prei in fijne ringen snijden, wassen en even koken. Maak van olie, kruidenazijn en alle andere kruiden een pikante slasaus. Snijd de gare worteltjes in schijfjes, verdeel de bloemkool in roosjes, laat de cantharellen uitlekken en hak de bieslook. Meng alles voorzichtig door de slasaus. Goed laten intrekken.