

Benodigheden

voor 2 personen

3 stuks rettich
2 el Griekse yoghurt
kneepje limoensap
peper en zout
mosterd, naar smaak
handje platte peterselie

Tijd

5 minuten

RETTICH

Rettichsalade, lekker fris en knapperig voor erbij.

Aan de slag

Stap 1: Schil de rettich en snij in dunne reepjes of spiraliseer in een daarvoor bedoeld apparaat.

Stap 2: Klop de yoghurt met een kneep limoensap. Breng op smaak met peper en zout. Meng de dressing door de rettich.

Stap 3: Proef en voeg zoveel mosterd toe als je zelf lekker vindt. Dat is nogal persoonlijk en de smaak zal ook moeten afhangen van wat je erbij eet. Lekker pittig als je het als lunchsalade eet, wat milder als je het serveert bij teriyaki, stel ik voor.

Stap 4: Bestrooi vlak voor het serveren met gehakte verse peterselie.

