



Witlofsalade & bananenbrood

INGREDIËNTEN

2 porties

- 2 stronken witlof
- 1 kleine rode appel of $\frac{1}{2}$ grote appel
- 2 handjes rozijnen
- 1 hand walnoten
- 2 bosuien
- Citroensap

BEREIDINGSWIJZE

- 1 • Snijd de witlof in dunne reepjes. Snijd de appel in stukjes en de bosui in dunne ringen.
- 2 • Meng in een kom alle ingrediënten tot een salade. Besprenkel met wat citroensap om verkleuring tegen te gaan.

DRESSING

- 2 el mayonaise
- 2 el slasaus
- 2 el kwark
- 1 el honing
- $\frac{1}{2}$ tl tijm

Ham met meloen & mozzarella

INGREDIËNTEN

2 porties

- 3 parten meloen
- 1 bakje mini mozzarella
- 2 plakken rauwe ham of serranoham

BEREIDINGSWIJZE

- 1 • Giet de mozzarella bolletjes af. Snijd de meloen in blokjes en snijd de ham in reepjes. Meng alles met elkaar en schep in het bakje.





Bananenbrood

INGREDIËNTEN

1 cake

- 4 bananen
- 3 eieren
- 90 gram havermeel
- 100 gram amandelmeel
- snufje zout
- 30 gram honing
- 6 dadels zonder pit
- 3 tl kaneel
- 1 el vanille aroma
- 10 gram bakpoeder

BEREIDINGSWIJZE

- 1 • Verwarm de oven voor op 175 graden. Doe 3 bananen samen met de eieren, vanille aroma, honing en dadels in een keukenmachine en meng tot een glad beslag.
- 2 • Voeg het havermeel, amandelmeel, bakpoeder, snufje zout en kaneel toe. Meng nogmaals tot een glad beslag.
- 3 • Bekleed een cakeblik met bakpapier of vet in. Giet het beslag in de cakeblik. Snijd de laatste banaan in de lengte doormidden en leg deze bovenop het beslag. Bak het bananenbrood in ± 45 minuten gaar.

Fruit- en veggiepot

INGREDIËNTEN

- 6 radijsjes (eventueel gehalveerd)
- 1 stengel bleekselderij in stukjes gesneden
- 4 bloemkoolroosjes

Extra lekker met een hummus dip!