

Kropsla met dressing

1 krop sla, gewassen
1 teentje knoflook,
gesnipperd
1 eetlepel lekkere mosterd
1 theelepel honing
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
versgemalen peper en zout



Haal de slablaadjes los en droog ze voorzichtig.
Doe de knoflook, honing, mosterd, citroensap, zout en peper in een kom en roer alles goed door met een vork. Giet de olijfolie er langzaam bij, klop intussen krachtig met de vork, de dressing wordt dan dik en lobbige. Schenk de dressing over de sla net voordat je haar gaat eten, ze blijft dan knapperig.
Meng alles luchtig door elkaar.



