

# Lauwwarme worteltjes salade met koriander



*Bereidingstijd: ca. 15 minuten*

Ingrediënten voor 4 personen

600 g worteltjes (gewone of mix)  
3 teentjes knoflook  
½ bos koriander  
koolzaadolie  
chili peper, zout  
½ citroen

Maak de worteltjes schoon en snijd in plakjes. Kook ze beetgaar in ruim gezouten kokend water. Afgieten.

Pel en snijd de knoflook in plakjes. Snijd de koriander fijn.

Verhit een scheutje olie in een wok of grote koekenpan.

Bak hierin de plakjes knoflook met de worteltjes. Breng op smaak met chili peper en zout. Voeg de koriander en naar smaak wat citroensap toe.

Serveer de salade lauwwarm. Ook lekker met Marokkaanse olijven naar keuze en evt. reepjes gekonfijte citroenschil mee gebakken.