**Witlofsalade met appel**

**Benodigdheden**:

* 1 appel
* 3 stronkjes witlof
* sap van een halve citroen
* 1 el mayonaise
* 1 el yoghurt
* 2 eieren
* verse bieslook
* snufje zout en peper

**Bereidingswijze**:

* Zet een pan water op. Breng het water aan de kook en kook de eieren in 10 minuten hard. Laat de eieren schrikken
* Pel de eieren en snijd in stukjes
* Verwijder het klokhuis van de appel en snijd de appel in blokjes
* Snijd het bittere deel van de witlof, halveer en verwijder de kern. Snijd de rest in stukjes
* Besprenkel de appel en witlof met citroensap
* Meng in een klein kommetje de yoghurt, mayonaise en een snufje zout en peper. Voeg eventueel een klein beetje water toe om het sausje iets dunner te maken
* Meng in een grote kom de witlof, appel, de dressing, de gekookte eieren, wat verse bieslook en een snufje zout en peper