**Witlofsalade**

**Voor 8 personen**

**Benodigdheden**

* **8 stronken witlof**
* **4 eieren**
* **2 Elstar appels**
* **2 sinaasappels**
* **1 kleine ui**
* **2 el mayonaise**
* **3 el hüttenkäse**
* **1 tl kerriepoeder**
* **½ tl peper**

**Werkwijze:**

* **Kook de eieren hard en laat schrikken**
* **Snijd de witlof door het midden en verwijder de harde kern. Snijd de witlof in de breedte in reepjes. Was de witlof en laat uitlekken in een vergiet**
* **Snijd de gekookte eieren, de geschilde appels, de gepelde sinaasappels en de gepelde ui in kleine stukjes**
* **Doe alles in een mooie schaal en schep om**
* **Meng de mayonaise, de hüttenkäse, de kerriepoeder en de peper tot een dressing**
* **Giet de dressing over de salade**