**Doornikse salade**

veldsla

ui

appel

witloof  
mosterd

rode kool

bokaal witte bonen

zonnebloemolie

azijn  
kristalsuiker

peper en zout

Leg de uien met schil en al een half uurtje in een voorverwarmde oven op 200°C. Laat afkoelen, haal de schil eraf en snijd ze in halvemaantjes.

Was de veldsla, schil en snijd appelen en witloof in fijne stukjes. Spoel de witte bonen. Schaaf de rodekool in slierten en marineer die een uurtje in azijn met wat kristalsuiker.

Maak een vinaigrette van olie, azijn en mosterd.

Meng nu alle ingrediënten en breng de salade op smaak met peper en zout.

In sommige **varianten** worden ook andere ingrediënten gemengd in deze salade: gekookte aardappelblokjes, gesneden preiwit, sjalotjes, paardenbloem, knolselder of rode bieten. Maar de meeste auteurs zijn het erover eens: géén kaas, noten en spekjes!!