



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | ©Chantal Voets

Macaroni salade met rode mayonaise

Ingrediënten

mayonaise:

- 1 eierdooier
- snuifje cayennepeper
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel wijnazijn
- 125 ml lopende Amanprana rode palmolie (zachtjes verwarmd)
- 1 soeplepel ketchup

salade:

- 250 g gekookte macaroni
- 1 grote ui in ringetjes gesneden
- 1 groene appel fijngesneden
- 100 g wortels fijn geraspt
- 50 g walnoten gehakt
- 1/2 komkommer in julienne gesneden
- een beetje sla om mengsel in te leggen

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

10 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van macaroni salade met rode mayonaise

Bereiding

Voor de mayonaise:

Speciale wensen

- Vegetarisch

1. Doe alles in de blender, behalve de olie.
2. Mix het geheel en giet er dan heel zachtjes de olie bij tot de massa dik wordt.
3. Meng de ingrediënten van de sla onder elkaar, voeg de mayonaise erbij en serveer alles op een bedje van sla.