



Hoofdgerechten

Salade van venkel en sinaasappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 venkelknol
1 rode ui
2 sinaasappels
4 eetlepels walnoten
2 eetlepels olijfolie
3 eetlepels balsamico
peper
zout

Bereidingswijze

Was de venkel, halveer hem en snij de steel in hapklare stukjes. Snij de rest van de venkel in dunne plakjes. Schil 1 sinaasappel en snij de partjes tussen de vliesjes uit. Halveer de andere sinaasappel. Pers hiervan 1 helft uit en snij de andere helft in dunne plakjes. Snij de ui in zo dun mogelijke plakjes. Rooster de walnoten in een pan met antikleeflaag.

Doe de venkel, de sinaasappelpartjes en 2/3 van de ui in een kom. Giet er het sinaasappelsap, de olijfolie en de balsamico over. Laat dit een half uur marinieren. Daarna verder op smaak brengen met peper en zout. Schik de sinaasappelplakjes en de resterende ui mooi op een bord en schep er de venkelmengeling op. Afwerken met fijngesnipperd groen van de venkel.

