



Hoofdgerechten

## **Frisse venkelsalade met appeltjes, sinaasappel en citrusdressing**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

20 gram pistachenoten (grof gehakt)  
1 handvol dragon (fijngesneden)  
2 eetlepels citroensap  
3 appels (groene)  
1 handvol rucola  
2 sinaasappels  
1 venkel

### **Voor de dressing**

2 eetlepels witte wijnazijn  
1/2 sinaasappel (het sap)  
1 theelepel mosterd  
2 eetlepels olijfolie  
1/2 citroen (het sap)  
1 eetlepel honing  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Snij de venkel in flinterdunne plakjes. Leg ze in ijswater. Hierdoor worden ze nog knapperiger. Snij de sinaasappelen a vif. Snij de appels in flinterdunne plakjes en bedruppel met wat citroensap.

Meng alle ingrediënten voor de dressing en kruid met peper en zout.

Verdeel de rucola op een groot picknickbord en bedruppel met een beetje van de dressing. Meng de venkel, appel, dragon en sinaasappel met de rest van de dressing. Verdeel dit over de rucola en werk af met de pistachenoten.

