

GOED EN LEKKER

RECEPT

Venkelsalade met aardbeiendressing

Een simpele venkelsalade die prima te combineren is met een stukje vis.
Deze salade smaakt ook prima bij een barbecue.

Ingrediënten:

- 1 venkelknol
- 1 sinaasappel
- Half bosje verse peterselie
- 6 stengels bieslook
- 150 gram aardbeien
- 3 eetlepels extra vergine olijfolie
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- 1 eetlepel honing
- Zwarte peper naar smaak

Aantal personen: 4

Vorbereiding: 5 min

Bereidingstijd: 10 minuten

Bereidingswijze	
1.	Snij de kroontjes van de aardbeien, was ze en doe ze in een keukenmachine. Voeg de rode azijn en de honing toe en meng met de keukenmachine. Voeg daarna de olijfolie toe en meng nogmaals goed.
2.	Verwijder het hart en eventuele bruine stukken van de venkel. Snijd de venkelknol in zo dun als mogelijke plakjes en doe deze in een kom.
3.	Schil de sinaasappel en snijd de partjes uit. Voeg de sinaasappelpartjes toe aan de kom met venkel. Knijp het restant van de sinaasappel uit boven de kom.
4.	Verwijder de steeltjes van de peterselie, was de peterselie en hak en daarna fijn. Voeg de gehakte peterselie toe aan de kom.
5.	Snij de bieslook zo fijn mogelijk en voeg deze toe aan de kom.
6.	Giet de dressing over de venkelsalade en meng alles nogmaals goed door elkaar.
7.	Breng het geheel op smaak met wat versgemalen zwarte peper.