



## Wintersalade met rijst, wortel, venkel en sinaasappel

2 personen

🕒 20 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 200 g winterpeen
- 🍅 ½ venkel
- 🍅 1 rode ui
- 🍅 ½ sinaasappel
- 🍅 1½ el milde olijfolie
- 🍅 1 el honing
- 🍅 150 g basmati rijst
- 🍅 50 g geitenkaasbolletjes
- 🍅 45 g rucola

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil en snijd de winterpeen in schuine plakken van 1 cm.
3. Snijd de onderkant en de stelen van de venkel, halveer en verwijder de harde kern.
4. Snijd de venkel in dunne parten van een ½ cm.
5. Snijd de rode uien in parten.
6. Boen de sinaasappel schoon, rasp de schil en pers de vrucht uit.
7. Meng alle groenten met  $\frac{2}{3}$  van de olie, de helft van de honing, het sinaasappelrasp, peper en zout en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
8. Rooster ca. 30 min. in het midden van de oven.
9. Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Giet af en laat 5 min. afkoelen op een schaal.
11. Meng de rest van de olie met de overige honing en 1½ el sinaasappelsap tot een dressing.
12. Meng de rijst met de dressing, geroosterde groenten en de helft van de geitenkaas.
13. Schep de rucola erdoor en bestrooi met de rest van de geitenkaas.
14. Breng op smaak met peper en eventueel zout.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)