



ZOMERSALADE

Zomersalade met venkel, baby Romaine en eendenborst

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 10 g amandelstiften
- 🍷 1 el rode wijnazijn
- 🍷 1 el bramenjam
- 🍷 20 ml extra vierge olijfolie
- 🍷 ½ venkelknol
- 🍷 1 kropje baby Romaine sla
- 🍷 50 g gerookte eendenborstfiletplakjes
- 🍷 65 g verse bramen

MATERIAAL: koekenpan, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur en rooster de amandelstiften 3 minuten, schep regelmatig om.
2. Laat afkoelen.
3. Meng ondertussen de rode wijnazijn, bramenjam en olie in een kom tot een gladde dressing.
4. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Snijd de stelen en een stukje van de onderkant van de venkelknol, halveer in de lengte, verwijder de harde kern en snijd in zo dun mogelijke reepjes.
6. Dit gaat het makkelijkst met een mandoline.
7. Halveer de krop baby Romaine in de lengte en verwijder de harde kern.
8. Snijd de halve krop in de lengte in repen van ca. 1 cm.
9. Doe de gesneden venkel en baby Romaine in een mengkom met $\frac{2}{3}$ van de dressing en schep door.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Schep de venkelsalade op platte borden en verdeel de eendenborstfiletreepjes erover.
12. Verdeel de bramen over de salade en schep de rest van de dressing over en rondom de salade.
13. Bestrooi met de amandelstiften.

TIP: Vervang de eendenborstfilet door geroosterde oesterzwammen voor een vegan versie.



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