



ZOMERSALADE

Zomersalade met venkel, forel en gremolata dressing

2 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g warm gerookte forel
- 🍷 65 g risoni pasta
- 🍷 ½ venkel, fijn gesneden
- 🍷 ¼ kleine rode ui, fijn gesneden
- 🍷 1 tl kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- 🍷 65 g baby spinazie, gewassen

voor de dressing

- 🍷 3 el extra vergine olijfolie
- 🍷 1 bosje platte peterselie, de blaadjes fijngehakt
- 🍷 2 el citroensap
- 🍷 2 tl Dijon mosterd
- 🍷 1 tl kappertjes, afgespoeld en uitgelekt, extra
- 🍷 ½ citroen, rasp

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Trek de huid van de forel en verwijder de vis et een vork voorzichtig van de graat.
2. Maak er grove stukken van, je houdt ongeveer 150 gram vis over.
3. Kook de risoni in een pan ruim water volgens de verpakking.
4. Maak ondertussen de gremolata zodat je die straks door de gekookte risoni kunt doen.
5. Meng de olie, peterselie, het citroensap, de mosterd, kappertjes en citroenrasp met een blender of staafmixer goed door elkaar tot het een gladde massa is geworden.
6. Giet de risoni af en meng als deze nog warm is met de gremolata, venkel, ui en kappertjes in een grote schaal of kom.
7. Meng vervolgens de forel stukjes erdoor en de baby spinazie.
8. De blaadjes zullen iets slinken maar blijven wel lekker zacht van smaak.
9. Je kunt ook de spinazie blaadjes onderin kommetjes of langs de rand van de borden leggen en schep daar de salade op.

TIP: De risoni kan je vervangen door orzo.

Recept: [lovemysalad.com](https://www.lovemysalad.com)

