



Venkelsalade met sinaasappel

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 3 biologische sinaasappels
- 🥕 2 venkelknollen
- 🥕 1 burrata
- 🥕 2 handjes pistachenoten, gepeld
- 🥕 goede olijfolie
- 🥕 olijven
- 🥕 oregano
- 🥕 zout en peper

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de venkel door de helft en verwijder het harde stuk in het midden.
2. Snijd ze vervolgens in kleine stukjes en leg alles in een schaal.
3. Zit er wat loof aan de venkel? Houd deze nog even apart.
4. Schil de sinaasappels en snijd partjes uit de sinaasappels.
5. Doe dit boven de schaal met venkel zodat je het sap kunt opvangen.
6. Meng de venkel met de sinaasappelpartjes.
7. Breng het geheel op smaak met goede olijfolie, oregano en zout en peper.
8. Snijd de olijven eventueel doormidden en verdeel ze over de salade.
9. Verdeel ook de pistachenoten erover heen.
10. Snijd het venkelloof fijn en verdeel over de salade.
11. Geen venkelloof? Verse dille is ook lekker.
12. Leg de burrata in het midden van de salade en maak er met een mes een scheurtje in.
13. Verdeel er nog wat extra olijfolie en zout en peper overheen.

TIP: Voeg bijvoorbeeld eens walnoten of geitenkaas toe.

BRON: leukerecepten.nl

