



GEGRILDE VENKEL SALADE MET SALSA VERDE

NODIG

1 venkel
1 (rode) ui
rucola
1 teen knoflook
1 grote augurk
verse munt, salie, peterselie,
tijm, rozemarijn en oregano
4 ansjovis
1 el mosterd
2 el rode wijn azijn
7 eetl olijfolie
1 el kappertjes
6 olijven in ringen
peper/zout

DOEN

1. Maak de salsa verde door de kruiden, anjovis en augurk grof te snijden en te mengen met de olie, azijn, mosterd, geperste knoflook en kappertjes. Breng op smaak met peper en zout en zet even opzij.
2. Snijd de onderkant van de venkel er af en snijd de venkel in stukken. Pel de ui en snijd in ringen. Doe de venkel en ui in een kom en roer ze om met olijfolie peper en zout.
3. Maak een grillpan goed heet en rooster de venkel en uien in ongeveer 15 min.
4. Rangschik de rucola over de borden. Leg gegrilde venkel en uien erop en tot slot verdeel de salsa verde, garneer met zwarte olijven.



PROEF
DE ZOMER!

WWW.BONAPETIT.NU