



venkelsalade met sinaasappel

NODIG

- 2 pers
- 15 minuten

- 2 el pijnboompitten
- 1 grote venkelknol
- 1 sinaasappel
- 1 kleine (rode) ui
- 4 kalimata olijven in plakjes
- 1 tl kappertjes
- 2 el olijfolie
- 1 tl balsamico creme
- paar takjes bieslook, fijngesneden

DOEN:

1. Maak de venkel schoon en snijd 'm in plakken van zo'n 7 mm. Grill de plakken aan beide kanten ongeveer 5 minuten, tot ze mooie grill strepen hebben. Snijd daarna de harde kern eruit en leg de venkel op een schaal.
2. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Schil de sinaasappel en snijd deze in dunne plakjes.
3. Verdeel de sinaasappel over de venkel, samen met de olijven, kappertjes en pijnboompitten. Sprenkel er wat olijfolie over en breng op smaak met peper en zout. Maak af met een drizzle balsamicocrème en wat fijngesneden bieslook.

fris &
fruitig



WWW.BONAPETIT.NU