

Salades



voor ± 2-3 personen



SALADE VAN VENKEL MET APPEL EN WALNOOT

1 biologische venkel

1 eetlepel biologische honing

1 biologische appel (Royal gala)

wat geraspte biologische kaas (Weerribben)

150 gr gemengde biologische sla melange

2 handjes ongebrande walnoten

1 biologische rode ui

vers gemalen peper en zout

1 biologische citroen

BEREIDING

Maak de rode ui schoon en snij in dunne halve ringen. Verwijder de onderkant van de venkel en snij de venkel kwarten. Haal dan de harde kern eruit en snij de venkel in hele dunne reepjes. Haal ook wat van de loof van de venkel en snij dit fijn. Snij de appel in kwarten, verwijder het klokhuis en snij in hele dunne plakjes. Halveer de citroen en pers het sap van één helft in een schaalje. Voeg de honing toe, roer door elkaar en maak op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Doe de gemengde salade, de rode ui, plakjes appel en de venkel in een slakom en meng dit door elkaar. Verdeel daar de walnoten en de geraspte kaas overheen. Maak voor de finishing touch nog wat verse peper over de salade en serveer de dressing ernaast.