

Frisse venkelsalade met sinaasappel en avocado

4 personen

Voor de salade:

- 1 venkelknol (1 grote of 2 kleine)
- 2 sinaasappels
- 1 avocado
- 75 gram jonge bladsla
- ½ bosje lente-uitjes
- Geroosterde zonnebloempitjes

Voor de dressing:

- 1 sinaasappel (sap)
- 4 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 eetlepels **Pedro Ximénez Edik**
- Peper en zout

Bereidingswijze

Maak een dressing van bovenstaande ingrediënten.

Verwijder de harde kern uit de venkel en snijd deze in zo dun mogelijke reepjes. Houd het groen apart voor de garnering. Maak de avocado schoon en snijd deze in blokjes. Schil de sinaasappels en snijd deze fijn. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes. Schep de venkel, avocado, sinaasappel en lente-ui door elkaar en voeg er eerst de dressing aan toen. Schep er daarna de slablaadjes doorheen. Strooi er als laatste wat geroosterde zonnebloempitjes overheen en garneer met het achtergehouden groen van de venkel.



Iedere week nieuwe
recepten



De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

