

Venkel-bleekselderij salade

Venkel-bleekselderij salade, een frisse salade voor de lunch of als voorgerecht. Venkel is heerlijk rauw te eten maar juist door 'm licht te roosteren krijgt hij een wat zachtere anijssmaak en blijft tegelijkertijd licht zoet. De combinatie met de vitamine C rijke bleekselderij maakt het voor mij helemaal af.

Voor 2 personen voor de lunch of maaltijdsalade of 4 personen als voorgerecht

Bereidingstijd: < 20 minuten

Ingrediënten

- 1 venkel
- 2 eetlepels olijfolie
- Snufje zout
- Ongeveer 70 gram rucola
- 4 a 5 stengels bleekselderij
- 30 gram pecannoten
- 80 gram geitenkaas

Dressing

- 2 eetlepels griekse yoghurt
- 1 eetlepel mosterd
- 1 theelepel honing
- Scheutje citroensap

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Snij de venkel door de helft en haal de harde kern er uit.

Vervolgens snij je de venkel in dunne plakken en roer deze om met de olijfolie en wat zout.

Spread alles op een bakplaat en laat de venkel voor 12-15 minuten roosteren.

Snij ondertussen de bleekselderij in kleine boogjes en hak de pecannoten.

Roer alle ingrediënten voor de dressing door elkaar en zet deze even apart.

Verdeel de rucola over 2 borden.

Als de venkel is geroosterd vermeng je deze met de bleekselderij en verdeel je de groenten over de 2 borden.

Tenslotte maak je de salade af met de geitenkaas, pecannoten en de dressing.



Geniet van deze frisse venkel-bleekselderij salade.