Lauwwarme venkelsalade met halloumi

Deze **lauwwarme venkelsalade met halloumi** is een verrassend gerechtje voor een zomers etentje met een stukje gegrilde kip of vis. Venkel is een groente die niet heel vaak wordt gegeten. Bij ons staat deze wel regelmatig op het menu. Niet alleen in een salade, maar ook gegrild of gewokt in diverse gerechten. Venkel heeft een lichte anijsachtige smaak en zeker in de zomer geeft dit een frisse tint aan je gerecht.

Bereidingstijd: 1 uur marinade tijd + 30 minuten oventijd

Ingrediënten

- 2 venkel knollen
- 225 gram halloumi (dit is meestal 1 blok)
- 2 eetlepels oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- Flinke draai vers gemalen peper
- 2 eetlepels citroensap
- Zeezout naar behoefte (ik heb zeezout met oregano gebruikt)
- 2 eetlepels pijnboompitten

Bereiding venkelsalade met halloumi

1. Snij de venkel in dunne plakken (haal de harde onderkant er af en bewaar het verse groen voor garnering).
2. Snij de halloumi in plakken van ongeveer 1/2 cm dik.

3. Leg de venkel en halloumi in een kom; besprenkel dit met de olijfolie, peper, oregano en citroensap en laat alles voor ongeveer 1 uur marineren.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Voeg het zeezout en pijnboompitten toe aan de gemarineerde venkel en halloumi.
6. Schuif de schaal in de oven voor ongeveer 25-30 minuten totdat de venkel wat zachter is en de halloumi mooi lichtbruin gekleurd.
7. Garneer de venkel met het venkelgroen.

Geïnspireerd met venkel? Probeer dan eens deze tomaten-venkel risotto.