

Salade met bloedsinaasappel en venkel

Deze frisse salade is heerlijk bij visgerechten.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Deze frisse salade is heerlijk bij visgerechten.

Bereidwijze

1. Snijd met een scherp mes de schil van de bloedsinaasappel, inclusief het witte vliesje en snijd de sinaasappel vervolgens in schijven.
2. Snijd de ui en venkel in stukjes (het liefst met een mandoline) en leg deze op de bloedsinaasappel en rucola.
3. Besprenkel met zachte olijfolie en witte balsamico en serveer.

Ingrediënten

- 2 of 3 bloedsinaasappels
- 1 venkel
- 1 sjalotje
- Zakje rucola
- 1 el olijfolie (Foggia, Lammari)
- 2 tl witte balsamico

accessoires

- Mandoline (optioneel)