

Venkelsalade met sinaasappel en olijven

voorgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 venkel, dun geschaafd, het groen fijngesnipperd
- 2 sjalotten, gepeld en in heel dunne ringen

En verder:

- 1 sinaasappel
- zwarte olijven (naar keuze)
- olijfolie
- zout, peper

Snijd het kopje en kontje van de sinaasappel af en zet hem rechtop op een snijplank. Snijd nu met een scherp mes de schil + het velletje eraf, zodat je alleen het vruchtvlees overhoudt. Snijd dan de partjes tussen de vliezen eruit. Leg de plakjes venkel, afgewisseld met de sjalottenringen op een mooie schaal of bord. Verdeel hierover de sinaasappelpartjes en de zwarte olijven. Giet er lekkere olijfolie over en breng op smaak met zout en peper. Garneer met het fijngesneden venkelgroen. Laat even staan zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>