

Recept!

Venkelsalade met appel en walnoten

Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
2 theelepels mosterd
2 theelepels citroensap
600 gram venkel
2 appels
150 gram walnoten
100 gram rozijnen
2 zakken gebakken aardappels natural cool
1 runderworst

Bereiding

Week de rozijnen in lauw water en giet ze af.
Maak een dressing van de olie, de mosterd en citroensap.
Maak de venkel schoon en bewaar het venkelgroen voor garnering.
Snijd of schaf de venkel in plakken en snijd deze in reepjes.

Was de appel, snijd hem in parten en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in dunne reepjes
Meng de dressing en de appel door de venkel en strooi het venkelgroen er over.
Hak de noten in grove stukken en verdeel ze met de rozijnen door de salade.

Serveer met gebakken aardappels en een runderworst

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.dekeukenvanmartine.blogspot.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel