

# Venkelsalade met sinaasappel

2 porties    eenvoudig  tot 20 Min.

**Ingrediënten:****Ingrediënten:**

100 g geschaafde amandelen  
venkel  
3 sinaasappels  
peterselie plat  
zout , poivre  
1 citroen  
3 eetl. olijfolie  
1 koffiel. wijnazijn

- 1.:**  
Bak de reepjes amandelschilfers in een pan bruin zonder vet toe te voegen om ze te roosteren en hak de peterselie fijn.
- 2.:**  
Snijd de venkelbollen met een mandoline. Schil de sinaasappels met een mes om de witte schil te verwijderen. Snijd vervolgens de venkel in schijfjes.
- 3.:**  
Combineer de venkel, sinaasappel, peterselie en amandelen en kruid naar wens.
- 4.:**  
Bereid de vinaigrette door het citroensap, de azijn en de olie te mengen. Giet het geheel over de salade, meng en serveer!

**Tip from the Test Kitchen**

- Servez cette salade en accompagnement d'une pizza Ristorante Quattro Formaggi