

Frisse venkelsalade met radijsjes

mozzarella en mosterd-dille dressing

Is het geen plaatje? Deze kleurrijke salade is erg smaakvol en vult ook nog eens heel goed! Radijsjes zijn pittig, fris en knapperig. Heerlijk in combinatie met een frisse salade. De perfecte maaltijd voor iedere dag.

15 min | 695 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Venkel	st	0.5	1	1	2
Romaanse sla	st	0.5	1	1	2
Radijsjes	bos	0.25	0.5	1	1
Appel	st	0.5	1	1	2
Linzen	g	150	300	390	600
Meergranen stokbroodje	st	0.5	1	1.5	2
Buffelmozzarella	g	50	100	150	200
Verse dille	st	0.25	0.5	0.75	1
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4
Mosterd	tl	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwijder het groen en de kern van de venkel en snijd in dunne plakjes of kleine stukken (bewaar wat venkelgroen). Verhit olie in een bakpan en bak de venkel lichtbruin in circa 10 minuten op een middelhoog vuur. Zet opzij.
2. Was de sla, laat goed uitlekken en snijd of scheur klein. Was de radijsjes, verwijder de stelen en het blad en snijd in dunne plakjes. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd ook in lucifers. Spoel de linzen in een zeef onder de kraan hussel alles goed door elkaar.
3. Snijd het brood in blokjes. Verwarm olie in een bakpan, bak het brood knapperig en breng op smaak met zout en peper. Hak de dille fijn en maak een simpele dressing met olijfolie, mosterd en de dille. Als je het lekker vindt, kan je ook een beetje mayonaise of yoghurt toevoegen.
4. Laat de mozzarella uitlekken. Leg de salade op een mooie schaal en verdeel de gebakken venkel en mozzarella erover. Besprenkel met de mosterd-dille dressing en garneer met wat venkelgroen. Serveer de knapperige toast erbij.

Tip: Je kunt de radijsjes ook marineren in een mengsel van olijfolie extra vierge, azijn, zout en honing (of een beetje suiker).

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief