



250 gram  
groenten per  
portie \*

## 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 een fijne, zomerse dag.

20 min | 628 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	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Rode eikenbladsla	<b>st</b>	0.25	0.5	0.75	1
Radijsjes	<b>bos</b>	0.25	0.5	1	1
Appel	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Linzen	<b>g</b>	150	300	360	600
Desembolletje spelt	<b>st</b>	0.5	1	1.5	2
Mozzarella	<b>g</b>	50	100	150	200
Mosterd-dille dressing	<b>ml</b>	20	40	60	75

*zelf toevoegen:*

Olijfolie	<b>el</b>	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 flinterdunne 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.
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 garmeer met wat venkelgroen. Serveer de knapperige toast erbij.

*Tip: Je kunt de radijsjes ook marinieren 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

