



Venkel-sinaasappelsalade met oregano

1. Meng alle ingrediënten voor de dressing door elkaar.
2. Snijd met een scherp mes de schil en het witte vlies van de sinaasappel en snijd het vruchtvlees in plakken van een halve centimeter breed.
3. Verwijder de harde kern van de venkelknol en snijd in zo dun mogelijke reepjes.
4. Hussel alles nu door elkaar!
5. Tip: ook lekker met wat munt, radijs, koolrabi en/of pijnboompitten

Dit heb je nodig

Voor de dressing

- 1/2 teentje knoflook, fijn gehakt
- Oregano, fijn gehakt
- Het sap van een halve uitgeperste sinaasappel
- 2 el extra vierge olijfolie
- Peper en zout

En verder natuurlijk:

- Een venkelknol
- Een sinaasappel