

Venkelsalade met grapefruit

 danielvasten.nl/venkelsalade-met-grapefruit-2/

Ingrediënten voor 4 pers.

- 2 venkelknollen
- 1 kleine rode ui
- 20 gram hazelnoten
- 2 (rode) grapefruits
- 50 gram (gedroogde) cranberry's

voor de dressing:

- 1 theelepel fijne mosterd
- 1 eetlepel appelazijn
- 3 eetlepels milde olijfolie



Bereiden

Halveer de venkelknollen en schaaft ze op de fijnste stand van een mandoline of met een keukenmachine.

Doe hetzelfde met de ui en schep met de venkel in een grote schaal.

Rooster de hazelnoten in een droge, hete koekenpan en hak ze grof.

Snij de schil van de grapefruits rondom weg tot het vruchtvlees zichtbaar is en snij de patjes grapefruit tussen de vliesjes uit.

Klop de mosterd los met de azijn en olie. Breng het op smaak met zout en peper.

Schep de grapefruit, cranberry's en hazelnoten door de salade en meng de dressing erdoor.