



Slaasje met venkel, sinaasappel en amandel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 venkels
1 kopje amandelschilfers
2 sinaasappels
1 scheutje sherryazijn
olijfolie
peper en zout
waterkers

Bereidingswijze

- 1.** Snij de venkelknollen in zeer dunne sliertjes (met een dunschiller of mandoline). Rooster de amandelen in een pan zonder vetstof tot ze mooi goudbruin zijn.
- 2.** Schil de sinaasappels en snij ze in zeer dunne plakjes.
- 3.** Meng de venkel met de sinaasappelplakjes en breng op smaak met sherryazijn, olijfolie, peper en zout.
- 4.** Werk af met de geroosterde amandelen.