

Venkelsalade met geitenkaas

Ingrediënten

- 2 tot 3 venkelknollen
- verse oregano
- verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- witte wijnazijn
- 1 theelepel vloeibare honing
- groene olijfolie
- stukje geitenkaas (crottins de chèvre)
- 16 groene olijven

Werkwijze

1. Maak de venkelknollen schoon, schaf ze in zeer dunne reepjes.
2. Breng ruim water aan de kook met zout en blancheer de venkel 1 minuut. Laat de venkel uitlekken.
3. Pluk het blad van de oregano en van de peterselie; pers de knoflook uit; meng knoflook, kruiden, 1 eetlepel azijn, 1 theelepel honing en 4 eetlepels olie door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd kleine plakjes van de kaas; halveer en ontpit de olijven.
5. Meng alles kort voor het serveren door elkaar.