

Salade met gegrilde venkel en walnotenpestodressing

Ingrediënten

- 100 gram walnotenpesto
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- zout en peper
- 500 gram venkel
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 krop roodbladige sla
- 16 zwarte olijven zonder pit

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op de hoogste stand (grill).
2. Meng de walnotenpesto met 2 eetlepels olijfolie en citroensap; breng op smaak met zout en peper.
3. Maak de venkel schoon en snijd deze in kleine stukjes.
4. Leg de venkel in een ovenschaal, strooi er zout en peper over en giet de rest van de olie en de azijn eroverheen.
5. Grill de venkel in 10 - 15 minuten mooi bruin en gaar, keer ze regelmatig.
6. Verdeel de sla over vier bordjes, verdeel de venkel eroverheen. Leg de walnotenpesto erop en garneer met de olijven.