

## Sinaasappelvenkelsalade

Ingrediënten		Materialen
2 sinaasappels	Zout en peper	Mes
2 venkelknollen		Snijplank
2 el zwarte olijven		Saladeschaal
1 rode ui		Vergiet
1 eetlepel olie		Slabestek
1 theelepel mosterd		Schaaltje
1 theelepel honing		Garde of vork
6 blaadjes munt		

### Vorbereiding/bereiding

1. Snijd de schil van de sinaasappel dik af inclusief het witte deel. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp de sinaasappels als ze uitgesneden zijn goed uit boven een schaal. Dit heb je later nodig voor de dressing.
2. Snijd de venkel heel fijn en spoel af in een vergiet. Laat even uitlekken.
3. Maak de rode ui schoon en snijd deze in dunne halve ringen.
4. Doe de bovenstaande ingrediënten in een slakom samen met de olijven.
5. Rol de muntblaadjes op en snijd ze ragfijn.
6. Maak een dressing van de olie, de mosterd, honing en munt. Voeg het sinaasappelsap toe en roer met een garde tot een homogene saus. Kruid met zout en peper.
7. Meng de dressing door de salade. Deze mag gerust een uurtje intrekken.