
Winterse citrus-venkelsalade

en geitenkaas met pecannotenkorst



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- honing
- zachte geitenkaas ⁷
- verse munt
- balsamicoazijn ¹²
- pecan noten ¹⁵
- grapefruit
- witlof
- sinaasappel
- venkel

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Is de balsamicoreductie te bitter? Roer er dan een beetje honing of suiker door!

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder de stronk van de **venkels**, snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in lange, dunne plakken. Doe de **venkel** in een kom. Halveer de **sinaasappel** en de **grapefruit**. Pers **1 sinaasappel**- en **1 grapefruihelft** boven de **venkel** uit en voeg 2el olijfolie, zout en peper toe. Roer door. Snijd de **witlof** in de lengte in kwarten.



4. Witlof meebakken

Neem na 15-18min de bakplaat uit de oven en leg de **witlof** bij de **venkel** en bak alles ca. 5min. in het bovenste deel van de oven. Pluk intussen de **muntblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg.



2. Venkel bakken

Leg de **venkel** op een bakplaat met bakpapier (evt. heb je 2 platen nodig!), zorg dat er zo veel mogelijk van de **marinade** in de kom blijft. Bak de **venkel** 15-18min in de oven totdat deze zachter begint te worden. Doe de **witlof** bij de **marinade**, schep om en laat marineren tot stap 4.



5. Kaas meebakken

Hak de **pecannoten** fijn. Gebruik een eetlepel om de **geitenkaas** te portioneren en rol van **elke eetlepel kaas** een balletje. Rol ieder **balletje** door de **pecannoten** zodat de **noten** een korst vormen. Leg de **kaasballetje** ook op de bakplaat en bak alles nog eens 3-5min.



3. Balsamicoreductie maken

Pers de **2e sinaasappelhelft** boven een kleine kookpan uit en voeg de **honing** en **balsamicoazijn** met 3-4el water toe. Breng langzaam aan de kook en zet het vuur dan middellaag. De **dressing** moet blijven borrelen, roer af en toe door (**zie kooktip, links**).



6. Grapefruit snijden

Schil de **overgebleven grapefruihelft**, zodat deze vrij van vliesjes is, en snijd hem in dunne schijven. Neem de **balsamicoreductie** van het vuur en laat deze iets afkoelen. Leg de **geroosterde groenten** op de borden, verdeel er de **grapefruit** over en leg de **kaasballetjes** er bovenop. Besprenkel met de **balsamicoreductie** en bestrooi met de **munt**.