



Gerookte forel met venkel-appelsalade

Zijdezachte gerookte forel bij een knapperige salade van venkel en appel met citroen en dille. Fris, licht en verfijnd, in een handomdraai klaar.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 300 gr gerookte forelfilet
- 1 venkelknol
- 1 zure appel (bv. Granny Smith)
- sap van 1 citroen
- 2 el olijfolie
- 1 el mierikswortel (uit pot)
- 100 gr Griekse yoghurt
- 1 handvol verse dille
- 1 handvol rucola

snuifje zout

snuifje peper

Bereidingswijze

1. Snij de venkel met een mandoline of scherp mes in flinterdunne plakjes. Hou wat van het groene loof apart voor de garnituur.
2. Snij de appel in dunne staafjes en meng ze meteen met een deel van het citroensap zodat ze niet verkleuren.
3. Meng de venkel en de appel in een kom met de olijfolie, de rest van het citroensap, zout en peper.
4. Roer de yoghurt met de mierikswortel en een snuifje zout tot een frisse saus.
5. Verdeel de venkel-appelsalade over vier borden.
6. Breek de gerookte forel in mooie stukken en leg ze bovenop de salade.
7. Lepel er wat mierikswortelsaus bij, strooi de dille en het venkelloof erover en werk af met een handvol rucola.

Tip

Snij de venkel zo dun mogelijk: dat maakt hem knapperig en mild in plaats van vezelig.

Lekker met

Geroosterd roggebrood

Dranktip

Een frisse riesling of bruisend water met citroen