

Een salade van meloen, venkel en zachte geitenkaas

Bereidingstijd: 30 minuten

Aantal porties: 4

Ingrediënten:

- 3 sinaasappels
- ½ el suiker
- 5 el olijfolie extra vierge
- 1 rijpe galia meloen
- 1 venkelknol
- 100 g veldsla
- 1 avocado
- 250 g zachte geitenkaas (zonder korst)

Bereiding:

Sinaasappeldressing

Pers de sinaasappels uit en kook het sinaasappelsap met het suiker in totdat het licht stroperig is. Laat de siroop afkoelen. Voeg langzaam de olijfolie toe

Galia meloen

Halveer de meloen en verwijder de zaadlijst. Boor met een parisienneboor bolletjes uit het vruchtvlees of snijd er gelijke blokjes van. Zet de meloen even aan de kant.

Venkel

Verwijder de harde kern van de venkel. Schaaf met een rauwkostschaaf de venkel in dunne plakken van 2 mm. Zet de gesneden venkel aan de kant.

Avocado

Halveer de avocado en verwijder de pit. Snijd de avocado in acht gelijke parten.

Geitenkaas

Verbrokkel de geitenkaas in gelijke stukken van ongeveer 1 centimeter. Leg ze op een bakplaat en kleur ze goudbruin met de gasbrander of onder de grill.

Opmaak bord

Verdeel de veldsla, venkel, meloenbolletjes of -blokjes, geitenkaas en de avocado op het bord. Overgiet de salade met de sinaasappeldressing.