

# Frisse voorjaarssalade

## Venkelsalade met avocado, gebrande jonge geitenkaas en sinaasappeldressing

### In de boodschappentas

Ingrediënten voor 4 personen

#### Sinaasappeldressing

- 150 ml vers geperst sinaasappelsap
- Rasp van halve sinaasappel
- 50 ml Pernod
- 50 ml olijfolie, extra vierge

#### Meloenbolletjes

- 1 rijpe honingmeloen

#### Eindbereiding

- 250 g zachte jonge geitenkaas
- 2 venkels
- 100 g gewassen rucola
- 2 eetrijpe avocado's

#### Overig

- Parisienne boor
- Crème brûlée brander



Receptuur Angélique Schmeinck, SVH Meesterkok

### Wijnadvies van Peter

#### Mare Chiaro 2019

Ippolito 1845  
Cirò DOC - Calabria  
Italië - wit

Druif: 100% Grecco Bianco  
Alcohol: 13%

#### Aroma's

Een opvallend frisse en zuivere neus voor een wijn uit zo'n heet klimaat. Volop wit fruit zoals peer en wilde perzik. Naast kruiden en dille ook een vleugje anijs.

#### Smaak

Veel smaak, zelfs wanneer de wijn echt koud wordt geserveerd. U proeft de zon in de wijn. Heerlijk droog en in de afdronk een klein bittertje.

#### Culinair

Naast uiteraard de Frisse Voorjaarssalade is de wijn perfect als aperitief en heerlijk bij sushi, rinse geitenkaas en Mediterrane groenten van de grill. En bij veel pastagerechten en wit vlees.

Prijs € 11,50 per fles



### Vorbereiding - tot 20 minuten

#### Sinaasappeldressing

- Breng het sinaasappelsap met de rasp en Pernod in een brede lage pan aan de kook en laat op laag vuur indampen tot een lichte siroop. Schenk het geheel door een zeef en laat tot lauw afkoelen.
- Voeg druppelsgewijs de olijfolie toe tot de dressing is gebonden en breng op smaak met zwarte peper uit de molen.
- Bewaar de dressing op kamertemperatuur.

#### Meloenbolletjes

Halveer de meloen, verwijder de zaadjes. Boor met een Parisienne boor bolletjes uit het vruchtvlees. Schraap het overige vruchtvlees uit de meloenhelften en houd apart.

### Eindbereiding - 15 minuten

#### Geitenkaas branden

Brokkel de geitenkaas in stukken van ongeveer 2 centimeter en leg ze op bakplateau. Kleur ze goudbruin met de crème brûlée brander.

#### Venkel schaven

- Verwijder de buitenste bladeren van de venkel. Houd de venkel 'pluimpjes' - het groen dat aan de venkel zit - apart. Laat de voet van de venkel aan elkaar.
- Schaaf op een scherpe rauwkostschaaf of Japanse mandoline de venkel in 2-3 millimeter dunne plakken.
- Leg ze in een brede schaal en voeg de rucola toe. Schenk er de helft van de sinaasappeldressing over en meng met de vingertoppen losjes door elkaar.

#### Parten avocado

Halveer de avocado's en verwijder de pit en schil. Snijd elke helft in drie parten.

#### Presentatie

- Verdeel de venkelsalade over borden. Leg er de parten avocado, meloenbolletjes en gebrande geitenkaas op.
- Lepel er sinaasappeldressing over. Pluk het venkelgroen fijn en strooi over de salade.

Pureer het meloenvruchtvlees in de blender tot het schuimig is, schenk in kleine (wijn)glazen en serveer er apart bij.