



Salade met vis en geroosterde groenten

Lunchgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

- 100 ml Olijfolie extra vergine*
- 25 ml Wijnazijn venkel citroen*
- 1 tl Kaapse mosterd honing*
- 2 el Honing vloeibaar*
- 200 g rivierkreeftjes
- 1 venkelknol, in reepjes
- ½ bos peentjes, geschraapt en over de lengte gehalveerd
- 2 bosuitjes, in schuine ringen
- 1 stokbrood, in schuine sneetjes
- 1 krop Hollandse sla
- 200 g gerookte zalm

Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot 200°C. Klop een dressing van de helft van de olie, azijn, mosterd en honing en giet deze voor de helft over de rivierkreeftjes. Doe de venkel en de bospeen in een ovenschaal of braadslee en besprenkel met de helft van de nog overgebleven olijfolie. Rooster circa 20 minuten in het midden van de oven. Bestrijk de bosui en het stokbrood met de rest van de olijfolie en leg ze de laatste

5-10 minuten in de oven erbij (de bosui in de ovenschaal en het brood op het rooster). Was de sla, laat de bladeren goed uitlekken en verdeel ze over 4 borden.

Verdeel de groenten en gemarineerde rivierkreeftjes erover. Besprenkel de salades met de overgebleven dressing. Bedek de gegrilde stokbroodjes met gerookte zalm en serveer bij de salade.