



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

Voorgerecht

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

zout
peper

Bereidingswijze

1. Snij de venkelknol met een mandoline of een scherp mes in flinterdunne plakjes. Bewaar wat van het groene venkelloof apart voor de afwerking.
2. Snij de appel in dunne reepjes en meng ze onmiddellijk met de helft van het citroensap zodat ze niet verkleuren.
3. Meng de venkel en de appelreepjes in een ruime kom met de olijfolie, de rest van het citroensap, zout en peper.
4. Roer de Griekse yoghurt samen met de mierikswortel en een snuifje zout tot een gladde saus.
5. Verdeel de venkel-appelsalade over vier borden.
6. Breek de gerookte forefilet in mooie stukken en schik ze bovenop de salade.
7. Lepel wat mierikswortelsaus naast en over de vis. Strooi de verse dille en het bewaarde venkelloof erover en werk elk bord af met een pluk rucola.

Tip

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

Lekker met

Geroosterd roggebrood

Dranktip

Een frisse riesling of bruisend water met citroen.