



Linzen-Venkelsalade met Burrata

Dit recept is afkomstig uit het boek 'Delicious. Het saladeboek!'

ISBN: 978905956595

Uitgeverij: Fontaine Uitgeverij

Auteur: --

SALADES MET KAAS

Linzen-Venkelsalade met Burrata

voor-, lunch of hoofdgerecht
(4 personen)

Dragon en venkel zorgen voor een heerlijke anijssmaak, superlekker samen met de pittige knoflook-ansjovisdressing, aardse beluga-linzen en romige frisse burrata.

200 g beluga-linzen*
2 middelgrote venkelknollen, schoongemaakt
2 el dragon*, tijn gesneden
4 bakjes burrata*, uitgelekt

dressing
7 ansjovisfilets (liefst uit het zout)
1 teenje knoflook, geperst
sap van 1/2 citroen
6 el extra vierge olijfolie

Kook de linzen in ruim water in 22-25 min. beetgaar. Voeg 5 min. voor het einde van de kooktijd zout toe. Giet het kookvocht af.

Stamp de ansjovis in de vijzel tot een gladde pasta. Voeg de knoflook toe en stamp weer fijn. Voeg dan het citroensap en de olie toe en klop door elkaar. Breng op smaak met zout en versgemalen peper en schep de dressing door de warme linzen. Schaaf op de mandoline de venkel in dunne plakjes en meng met de linzen.

Pluk de groene toppen van de venkel en strooi samen met de dragon over de salade. Serveer met de burrata. Schenk er eventueel nog wat olijfolie over.

* **Beluga-Linzen** koop je bij de natuurwinkel, Italiaanse delicatessenwinkels en online. Het zijn kleine zwarte

stevige linzen. **Dragon** is te koop bij groentewinkels of in de grotere supermarkt. **Burrata** is een zusje van de mozzarella met een nog romiger, verfijndere smaak, nu ook bij sommige supermarkten te koop. Bereiden ± 30 min.