# Slaatje met venkel, sinaasappel en amandel

**Bereidingstijd**
30 min tot 1u

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

2 venkels
1 kopje amandelschilfers
2 sinaasappels
1 scheutje sherryazijn
olijfolie
peper en zout
waterkers

# Bereidingswijze

1. **Snij de venkelknollen in zeer dunne sliertjes (met een dunschiller of mandoline). Rooster de amandelen in een pan zonder vetstof tot ze mooi goudbruin zijn.**
2. **Schil de sinaasappels en snij ze in zeer dunne plakjes.**
3. **Meng de venkel met de sinaasappelplakjes en breng op smaak met sherryazijn, olijfolie, peper en zout.**
4. **Werk af met de geroosterde amandelen.**