



Venkel-appel-slaatje met kwarteleitjes en dressing



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 appels (granny smith)
2 venkels
1 bosje radijzen
1/2 citroen (sap)
16 kwarteleitjes
peper en zout
2 eetlepels room
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel mosterd
1 theelepel appelazijn

Bereidingswijze

- 1.** Kook de kwarteleitjes gedurende 4 minuten in kokend water. Laat afkoelen. Pel ze en snij doormidden.
- 2.** Snij de appels, de venkelknollen en de radijsjes in superdunne plakjes. Besprenkel de appel- en venkelschijfjes met citroen om verkleuring tegen te gaan.
- 3.** Meng de room met de olijfolie, de mosterd en de azijn. Kruid met peper en zout.
- 4.** Schik de appel-, venkel- en radijsschijfjes op 4 borden en besprenkel royaal met de dressing. Leg de kwarteleitjes rond de salade. Kruid met peper en zout. Serveer onmiddellijk.