



Siciliaanse salade met feta en amandelen

met sinaasappel en olijven



20-30min



2 personen

Deze verfrissende Siciliaanse insalata di arance, of sinaasappelsalade, is dankzij de verse venkel, de verse kruiden en de olijven een echte smaakbom. Oorspronkelijk is het trouwens meer een voorgerecht of bijgerecht. Wij maken er een maaltijdsalade van door extra witlof, wortel en rucola toe te voegen. En voor extra veel vulling een topping van geroosterde feta en amandelen. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1x witlof
- 1 wortel
- 1 zakje groene olijven
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1x feta ⁷
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 2 sinaasappels
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 524kcal, vet 34.6g, koolhydraten 34.0g, eiwit 18.8g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **venkel** en **witlof** in de lengte doormidden en verwijder de kern. Snijd de **venkel** in dunne reepjes en de **witlof** in de lengte in dunne staafjes. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Giet de **olijven** af en halveer ze.



4. Dressing maken

Meng het **sinaasappelsap** met 1 el olijfolie, 2tl azijn en 1tl water. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



2. Feta en amandelen bakken

Hak de **amandelen** grof en verkruimel de **feta**. Meng met **1tl Provençaalse kruiden**, of meer naar smaak. Verdeel de **amandelen** en de **feta** over een bakplaat met bakpapier en bak 10-15min in de oven.



5. Salade samenstellen

Meng de **venkel**, **witlof**, **wortel**, **olijven** en **rucola** met de **dressing**. Schep de **sinaasappelblokjes** erdoor.



3. Sinaasappel snijden

Schil de **sinaasappels** en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Snijd de **sinaasappelpartjes** in blokjes en vang het **sap** op.



6. Serveren

Bestrooi de **salade** met de **amandel** en **feta**.