2A Meat

Venkelsalade met gerookte kipfilet, radijsjes en appel

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Rooster de walnoten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en laat vervolgens afkoelen. Maak de dressing door de balsamicoazijn, olijfolie en wat peper en zout goed met elkaar te mengen. Verdeel de rest van de ingrediënten in een diep bord en besprenkel de venkelsalade met de dressing.

Ingrediënten

- [ ] 120-150 g gerookte kipfilet in stukjes
- [ ] 50 g snijbiet
- [ ] 5 radijsjes in plakjes
- [ ] ½ venkelknol in plakjes
- [ ] ½ appel in plakjes
- [ ] 15 g walnoten, grof gehakt
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] ½ el balsamicoazijn
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**465 kcal**
Koolhydraten	**13 g**
Vet	**24 g**
Vezels	**5 g**
Eiwit	**44 g**