2A Vegetarian

Venkelsalade met pittige dressing en geroosterd brood

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Rooster de sneetjes brood goudbruin onder de grill. Snijd ondertussen de harde onderkant en bovenkant van de venkel af. Verwijder eventueel de buitenbladeren en schaaf in dunne plakjes. Pel de grapefruit en haal de partjes los. Maak een dressing van de olijfolie, mosterd, chilivlokken, versgemalen peper en het citroensap. Verdeel de venkel en grapefruit over een bord en besprenkel met de dressing. Serveer met het geroosterd brood.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle witbrood
- [ ] 150 g venkel
- [ ] ½ grapefruit
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] ½ el citroensap
- [ ] 1 tl mosterd
- [ ] ½ tl chilivlokken
- [ ] Versgemalen peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**364 kcal**
Koolhydraten	**14 g**
Vet	**18 g**
Vezels	**29 g**
Eiwit	**18 g**