



---

## SALADE MET GEROOKTE FORELFILET, VENKEL EN PERNODMAYONAISE

---

Receptuur voor 4 personen

---

### Ingrediënten

4 gerookte forelfilets  
50 gram veldsla  
50 gram little gem sla  
½ venkel  
½ bosje lenteui gesneden  
50 gr. dun gesneden sjalotjes  
½ citroen  
¼ bakje alfalfa  
2 eetlepels olijfolie

---

### Pernod mayonaise

1 eetlepel mayonaise  
½ theelepel mosterd  
4 druppels gembersap  
1 theelepel pernod  
sap van ½ citroen  
peper en zout

---

### Vorbereiding

Snijdt  $\frac{3}{4}$  van de forelfilets in grove reepjes (houdt 1 filet achter).  
Snipper de sjalotjes  
Snijdt de lente ui in ringen tot halverwege het groene gedeelte.  
Was de lente ui en **houdt  $\frac{1}{4}$  apart voor de garnering.**  
Snijdt de venkel in zeer dunne reepjes.  
Was de sla en meng deze ingrediënten door elkaar.  
Knijp er de andere helft van de limoen over uit en giet er de olijfolie op.

---

### Maak de pernodmayonaise

Doe alle ingrediënten in een bakje, meng dit goed door en proef de mayonaise (eventueel op smaak brengen met peper en zout).  
Zet de borden uit op een bank.  
Leg een plukje van de gemengde salade in het midden van het bord.

---

### Bereiding & afwerking

Snijdt de achtergehouden forel in 4 gelijke stukken.  
Verdeel de pernodmayonaise op en rond de sla.  
Afwerken met de stukjes forel, wat ringetjes lenteui en een plukje alfalfa.