



---

## SALADE MET SINAASAPPEL RODE UI EN PANCETTA

---

recept voor 4 personen

<b>Ingredienten</b>	<b>Dressing</b>
1 venkels, in reepjes 4 sinaasappels 100 g rode ui 2 takjes munt, de blaadjes sap en rasp van 1 limoen 2 eetlepels zwarte olijven 1 bosje rucola sla of romaanse sla	1 tl mosterd 2 el witte wijnazijn 1 el vloeibare honing  4 plakjes pancetta (dun gesneden spek)

Schil de sinaasappel met een mes zodat je het buitenste vlies er af snijdt.

Snij vervolgens de partjes tussen de vliezen vandaan.

Doe dit boven een bakje zodat er geen sap verloren gaat.

Leg de plakjes pancetta tussen twee velletje bakpapier of siliconenmat in de oven op 200 graden, na ongeveer 10 minuten is de spek knapperig, laat dit afkoelen

Snij de venkel in dunne reepjes en blancheer deze 4 minuten in kokend water met wat zout.

Laat de venkel afkoelen, meng dit met de sinaasappel en de reepjes rode ui en de olijven.

Voeg de limoensap en rasp toe.

Maak de dressing en breng deze op smaak met zout en peper.

Leg op de borden een blaadje sla, verdeel hierover de salade en garneer dit af met wat mint, dressing en een plakje gedroogde pancetta.

Serveer met vers gebakken brood.

