

# Carpaccio van venkel met gerookte zalm en groene saus



## Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g gerookte zalm (MSC)
- handvol basilicum
- 6 el Griekse yoghurt of plantaardige alternatief
- 1 grote venkel
- bosje waterkers
- veldsla
- cresson
- 2 el walnoten
- 1 el gember
- sap van 1 limoen of citroen
- 2 el graanjenever of azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Bereiding

- Rooster de walnoten gedurende 2 minuten in een droge koekenpan. Laat ze afkoelen op een bord en hak ze grof.
- Maak een marinade van de geraspte gember, limoensap, jenever of azijn en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout.
- Snijd de venkel in hele dunne plakjes en leg ze in de marinade. Laat 15 minuten of langer marineren.
- Mix de basilicum met de yoghurt glad. Kruid met peper en zout. Laat op smaak komen in de ijskast.
- Was de veldsla en dep droog. Verdeel de veldsla over de borden en leg de plakjes gemarineerde venkel er bovenop. Leg er mooi de gerookte zalm bij en werk af met een lepeltje groene saus, waterkers, cresson en walnoten.

