

## Venkel salade met bramen

### Ingrediënten:

- 1 eetlepel pijnboompitten
- 2 venkel bollen , geschaafd en in plakken
- 150 gram veldsla
- 4 eetlepels Parmezaanse kaas (geraspt)
- 2 hard gekookte eieren, in plakjes
- 150 gram bramen

### Voor de dressing

- 2 takjes verse basilicum
- 100ml volle yoghurt
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout naar smaak

### Verder nodig:

- Microplane rasp voor plakjes en snippers
- Staafmixer

### Bereiding

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan totdat ze iets gebruind zijn. Pureer voor de dressing de basilicum, yoghurt, olijfolie en 40 gram bramen met de staafmixer, breng op smaak met peper en zout.

Meng de venkelschijfjes met de overige bramen, de plakjes ei en de geroosterde pijnboompitten door de veldsla. Besprenkel de salade met de dressing en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Eet smakelijk!



 Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168  
[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)



Rasp om plakjes te maken



Rasp voor Parmezaan snippers