



# Venkel-appel-slaatje met kwarteleitjes en dressing



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 appels (granny smith)  
2 venkels  
1 bosje radijzen  
1/2 citroen (sap)  
16 kwarteleitjes  
peper en zout  
2 eetlepels room  
2 eetlepels olijfolie  
1 theelepel mosterd  
1 theelepel appelazijn

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de kwarteleitjes gedurende 4 minuten in kokend water. Laat afkoelen. Pel ze en snij doormidden.
- 2.** Snij de appels, de venkelknollen en de radijsjes in superdunne plakjes. Besprenkel de appel- en venkelschijfjes met citroen om verkleuring tegen te gaan.
- 3.** Meng de room met de olijfolie, de mosterd en de azijn. Kruid met peper en zout.
- 4.** Schik de appel-, venkel- en radijsschijfjes op 4 borden en besprenkel royaal met de dressing. Leg de kwarteleitjes rond de salade. Kruid met peper en zout. Serveer onmiddellijk.