Radijsjessalade met wortel en sinaasappel

Ingrediënten

400 gr wortels

1 bos radijsjes (zonder blad)

2 biologische handsinaasappels

1 el honing

125 ml appelazijn (of witte wijnazijn)

50 gr (geblancheerde) hazelnoten

3 takjes verse munt

100 gr feta, uitgelekt

peper en zout

Schil de wortels, snijd ze daarna met een dunschiller in linten. Leg ze even apart.

Snijd de radijsjes zo dun mogelijk met een mandoline of scherp mes en voeg bij de wortellinten.

Meng de honing door de azijn en breng op smaak met zout en peper.

Voeg toe aan de wortellinten en radijsplakjes en laat 20 min. staan.

Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de schil. Gebruik de rasp om de salade mee te garneren. Snijd de schil en het witte deel van beide sinaasappels en snijd het vruchtvlees in plakken.

Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan goudbruin, hak ze daarna grof.

Hak de muntblaadjes fijn.

Leg de wortellinten en radijsjes in een schaal. Verdeel de plakjes sinaasappel erover. Bestrooi met de hazelnoten, muntblaadjes en geraspte sinaasappelschil. Verkruimel de feta over de salade. Breng verder op smaak met peper. Gebruik de overgebleven honingazijn (waar de worteltjes en radijsjes in hebben gestaan) eventueel als extra dressing.