

## Ingrediënten voor 2 personen

- 1/2 venkel - heel dun gesneden
- 5 cm prei - in dunne ringen gesneden
- 1/2 sinaasappel - in blokjes
- 3 vijgen - in plakken (vers of gedroogd)
- Handje amandelen - grof gehakt
- Flinke hand andijvie of veldsla
- 2 el extra vierge olijfolie
- 1 tl honing (koudgeslingerd, biologisch)
- 1 grote wortel - in schijven
- 2 eieren - hardgekookt, in plakken
- 1 el oregano (vers of gedroogd)
- 1 el zonnebloempitten



## BEREIDING

Zet de eieren op het vuur, kook ze zo hard als je wilt. Ik vind zelf 8 minuten eigenlijk ideaal, niet meer echt vloeibaar, maar ook niet hard. Snijd alles in ringen, plakken, grof etc. Doe alles in een saladekom. Meng de olijfolie met de honing, en giet over de salade heen. Je kan nog naar smaak Keltisch zout en peper toevoegen. Of andere kruiden naast de oregano toevoegen. Vind je zonnebloempitten niet lekker, doe je pompoenpitten 😊 Wees lekker creatief!

En... haal even rustig adem, stel je voor dat je op je favoriete vakantiebestemming bent, laat dat gevoel, de emoties door je lichaam stromen en eet met die positieve vibes je heerlijke salade op!

### Optioneel:

- 1 el ingelegde rode ui of iets anders gefermenteerds om de darmbacteriën te voeden
- 1 à 2 crackers (bijvoorbeeld Kari's crackers boekweit of rode biet (EkoPlaza/Hofweb))

