Venkelslaatje met Antwerps rookvlees

1 venkelknol
4 eetlepels druivepitolie
1 eetlepel wijnazijn
1/2 eetlepel citroensap
1 takje dille
8 radijsjes
200 gr heel fijn gesneden rookvlees
peper, zout

Reinig de venkelknol en snijd hem (liefst met een snijmachine) in heel fijne plakjes.
Meng de olie met de wijnazijn, het citroensap, peper en zout.
Doe het slaatje glanzen met de vinaigrette en verdeel het over 4 borden.
Versier met sprietjes dille en dunne plakjes radijs, die een inkeping krijgen, zodat ze in golfbeweging kunnen worden gelegd.
Drapeer de plakjes rookvlees op de rand van de borden.