

Gesmoorde venkel met geitenkaas

Maak de venkelknollen schoon en snij ze in 8 parten per stuk. Hou het venkelgroen gesneden apart.

Doe de venkelpartten in een pan met het sap van 1 citroen, een flinke klont boter en zet ze onder water. Breng de pan aan de kook en smoor de venkel in 20 minuten gaar.

Giet de venkel af. Snij de geitenkaas in stukjes en meng ze met de warme venkel.

Bestrooi met het venkelgroen en serveer dit als bijgerecht bij een stukje gebakken witvis en aardappeltjes bijvoorbeeld.

4 personen:

v2 grote venkelknollen
zout
boter
citroen
150 gram zachte geitenkaas

wijnadvies:

De Martino 347 Vineyards Sauvignon Blanc

