



Bijgerechten

Venkel met mosterddressing en Manchego

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 venkelknollen (kleine)
1 eetlepel citroen (rasp)
3 eetlepels citroensap
1 lookteentje (geperst)
2 eetlepels Manchegokaas (geraspt)
12 theelepels mosterd
2 eetlepels pijnboompitten
2 theelepels honing
1 eetlepel tijm (gedroogd)
1 eetlepel olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij elke venkel in partjes. Bewaar het loof. Meng de gedroogde tijm en look met een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Bestrijk er de venkelpartjes mee en gril ze goudbruin en gaar op de barbecue.

Meng het citroensap met het citroenrasp, de honing, mosterd en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan.

Leg de gegrilde venkel op een schaal en druppel er de mosterddressing over. Werk af met de Manchego, de pijnboompitten en het venkelloof.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

