



## Venkelgratin met parmezaan

*Zachte venkel met een lichte anijstoets, gesmoord en gegratineerd met room en parmezaan. Een verfijnd Italiaans bijgerecht bij vis of gebraad.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE  |
|---------------|----------|---------|------------|
| 20'           | 35'      | 4       | Bijgerecht |

### Ingrediënten

- 3 venkelknollen
- 25 cl volle room
- 10 cl groentebouillon
- 80 gr geraspte parmezaan
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels paneermeel
- peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius en vet een ovenschotel in met de boter.
2. Maak de venkelknollen schoon, bewaar wat groen loof voor de afwerking en snijd de knollen in partjes van ongeveer 1 centimeter dik.
3. Blancheer de venkelpartjes 6 minuten in ruim gezouten kokend water en laat ze daarna goed uitlekken.
4. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de geperste knoflook kort aan zonder te laten kleuren.
5. Voeg de room en de groentebouillon toe, breng het geheel aan de kook en kruid met peper en zout.
6. Schik de uitgelekte venkelpartjes in de ingevette ovenschotel en giet de roomsaus er gelijkmatig over.
7. Meng de geraspte parmezaan met het paneermeel en strooi dit mengsel gelijkmatig over de venkel.
8. Bak de gratin 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven tot de venkel volledig zacht is en de bovenkant goudbruin en knapperig is.
9. Werk af met het fijngesneden venkelgroen en dien warm op.

### Tip

Laat de venkelpartjes na het blancheren goed uitlekken op keukenpapier. Te veel vocht in de schotel zorgt ervoor dat de gratin niet goed bindt en de korst zacht blijft.

### Lekker met

Lekker bij gegrilde zeebaars, gebakken kabeljauw of een gebrad van kip of varken.

### Dranktip

Combineer met een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Vermentino.