



## Venkelgratin met parmezaan

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius en vet een ovenschotel in met de boter.
2. Maak de venkel schoon, bewaar wat groen loof en snijd de knollen in partjes van ongeveer een centimeter.
3. Blancheer de venkelpartjes 6 minuten in gezouten water en laat ze goed uitlekken.
4. Verhit de olijfolie in een pan en bak de geperste look kort aan zonder te laten kleuren.
5. Voeg de room en de bouillon toe, breng aan de kook en kruid met peper en zout.
6. Schik de venkelpartjes in de ovenschotel en giet de roomsaus eroverheen.
7. Meng de parmezaan met het paneermeel en strooi dit gelijkmatig over de venkel.
8. Bak de gratin 30 tot 35 minuten tot de venkel zacht is en de bovenkant goudbruin.
9. Werk af met het fijngesneden venkelgroen en dien warm op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)