

# Gebakken knolvenkeltjes voor 4 personen

## *Ingrediënten*

- 300 gr. venkelknolletjes
- 2 sneetjes (oud) volkorenbrood zonder korst, verkruid
- 2-3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2 eetlepels fijngehakte verse platte peterselie
- 2 eetlepels olijfolie, plus extra om te besprenkelen

## *Bereiden*

Snijd de venkeltjes in de lengte in drieën, bewaar enkele venkeltopjes (lichtgroen) voor de garnering. Verhit de olie in een ruime pan met dikke bodem. Fruit de knoflook op middelhoog vuur. Voeg de venkelpartjes toe en bak al omscheppend 10 min. Strooi een beetje zout en de fijngehakte peterselie over de venkel, plaats een deksel op de pan en laat de venkel gaar worden (af en toe kijken of hij gaar is).

Voor opdienen verse peper erover en eventueel peterselie. Ook lekker met broodkruim van oud volkorenbrood uit de broodrooster.

Garneer met de venkeltoppen.

Ook goed te combineren met wortel. Past goed bij gebakken kabeljauw of koolvis.

Eet smakelijk.

Stadsakkers Eindhoven