

VENKEL, WITLOOF EN APPELCHUTNEY



1 grote venkel	Ahornsiroop
2 stronk witloof	3 kruidnagel
1 ui	1 cm gember
4 appelen	Venkelzaadjes
2 sjalotjes	Rode palmolie
Appelazijn	Boter

- *Snij de appelen en sjalotjes in stukjes en stooft kort aan met een koffielepeltje rode palmolie.*
- *Voeg 3 el appelazijn toe, 2 el ahornsiroop, de kruidnagels, geraspte gember en 1 sl venkelzaadjes.*
- *Laat een uurtje heel zachtjes sudderen en proef af. Eventueel appelazijn of ahornsiroop toevoegen naar eigen smaak.*
- *Snij de voet van de venkel zodat deze uiteenvalt.*
- *Snij bij tot lepelvorm.*
- *Bak of grill de venkel tot bijna gaar.*
- *Snij het witloof en de ui fijn en bak gaar met een klontje boter.*
- *Kruid met zwarte peper van de molen en zout.*
- *Maak een bedje van het witloof en de ui, schik hierop de venkel en vul deze met de appelchutney.*
- *Garneer met venkelzaadjes.*

RODE BIET, GEITENKAAS EN GEGRILDE SESAMOLIE

2 voorgekookte rode bietjes
2 zachte geitenkaasjes
Basilicum
Gegrilde sesamolie
Zwarte peper van de molen

- *Snij 4 ronde schijven uit de bietjes en schik op een vuurvaste schotel.*
- *Verdeel de geitenkaasjes in 2 en schik op de rode bietjes met de snijkant naar boven.*
- *Zet even onder de grill tot ze mooi bruin kleuren.*
- *Schik op bord, even met de pepermolen erover, scheutje sesamolie en garneren met blaadje basilicum.*

