

Venkel met vegan kaas uit de oven



Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 venkelknollen
- 2 teentjes knoflook
- 1 liter bouillon
- Vegan Prosociano Grated (Parmezaan)
- olijfolie
- margarine
- (Cayenne)peper
- zout
- Franse kruidenmix

Bereiding

De venkel goed schoonmaken, borstel ze goed schoon en soep ze af onder de kraan zodat er geen zand meer tussen de blaadjes zit.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Pak een grote pan erbij en doe hierin 2 blokjes bouillon en een liter water. Breng aan de kook. Snij de bovenkanten van de venkel eraf en vervolgens snij je van boven naar beneden plakken van 1 tot 2 centimeter dikte. Het kontje eraan laten zitten omdat anders de blaadjes te makkelijk loslaten en de venkel helemaal uit elkaar vallen.

Doe de plakken venkel daarna in de pan met kokende bouillon en kook ze voor een minuutje of 13 tot ze wat zachter zijn.

Neem een grote ovenschaal erbij en doe hier wat olijfolie in.

Pers de knoflooktenen uit en verdeel deze over de bodem van de ovenschaal.

Schep de venkelplakken uit de pan en in de ovenschaal doe er wat margarine op en bestrooi ze met de Franse kruiden, peper en zout.

Als laatste strooi je een mooie laag vegan parmezaan erover. Snij wat van de blaadjes van de bovenkant van de venkel fijn en strooi deze over de kaas.

Zet de ovenschaal ten slotte voor 20 minuten in de oven, zet daarna de grill even aan om de bovenkant een mooi gegrild korstje te geven

Heerlijk met vegan aardappelgratin erbij.