

Gebraden venkel gratineerd met CAMBOZOLA en Tessiner sinaasappel-mosterdsaus



Ingrediënten voor 4 porties

150 g CAMBOZOLA
2 el Tessiner sinaasappel-mosterdsaus
3 st. venkel
100 g room
1 tl boter
Zout
Peper



Bereiding:

1. Maak de venkel schoon, was deze en snij in de lengte in dunne stukken. Snij de CAMBOZOLA in plakken. Zet alles opzij.
2. Verwarm de oven voor 200 °C (180 °C hete lucht). Vet de vorm in met de boter. Garneer de venkel in een vuurvaste schaal, snij deze indien nodig in kleinere porties. Breng op smaak met zout en peper. Giet de room over de venkelstukken. Voeg de CAMBOZOLA toe en bestrijk deze gelijkmatig met de sinaasappel-mosterdsaus. Laat de ovenschotel gedurende 30 minuten in de oven bakken tot de bovenkant iets bruin is geworden.

TIP: In de schil gekookte aardappels passen hier goed bij als bijgerecht.