

Venkel met blauwe kaas, makkelijk recept

Venkel is een knol-groente met een wat anijs-achtige smaak. Als je 'm kookt, lijkt de smaak wat op een zachte witlof; het bittere van de witlof is er niet maar in plaats daarvan heb je een zachte anijssmaak. De venkel moet ca. 20 minuten koken. Snijd de venkel door de helft en kook ze in ruim water.

Een flinke plak blauwe schimmelkaas kun je er overheen leggen nadat je de venkel hebt laten uitlekken. Even laten smelten en smullen maar!



Foto A. Scholten