

Ingrediënten voor 4 personen

1 bolletje mozzarella - 50 gr
Parmezaanse kaas - 1 dl
slagroom - 1 el boter - 4 knollen
venkel - nootmuskaat - zout.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zout
Soort_gerecht: Vegetarisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gegratineerde venkel met Parmezaan en Mozzarella

Hulpmiddelen

Een vergiet en een lage ovenschaal.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200? C. Maak de venkel schoon en snijd de knollen in vieren. Kook ze in wat water en zout in circa 10 minuten beetgaar. Laat ze uitlekken in een vergiet.

Bereidingswijze

Vet een lage ovenschaal in met de boter. Leg de venkel er naast elkaar in. Snijd de mozzarella in plakjes en leg deze op de venkel. Schenk de room erover. Strooi er wat nootmuskaat en de Parmezaanse kaas erover. Leg hier en daar nog een klein klontje boter. Bak de schotel in de oven in circa 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar.

Serveertips

Serveer meteen.