



## GEBAKKEN VENKEL MET GRANAATAPPEL EN KURKUMA.

NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 2 venkelknollen.
- 6 eetlepels olijfolie.
- 4 eetlepels balsamico azijn.
- 2 theelepels honing.
- Zout, peper en komijnzaad.
- 1 granaatappel.
- ½ theelepeltje kurkuma poeder.
- 1 stukje Parmezaanse kaas.

BEREIDEN :

1. De venkel wassen, halveren en de harde kern eruit halen.
2. Daarna in kleinere stukken snijden, ( ca 8 stukjes per venkelknol).
3. Bak de venkel in de olijfolie met de ½ theelepel kurkuma zachtjes aan. Af en toe roeren en keren.
4. Ondertussen maak je de marinade:
5. 2 a 4 eetlepels olijfolie mengen met de balsamico, de honing, zout en peper.
6. De granaatappel openen en de zaadjes eruit halen.
7. Bij de marinade doen.
8. Nu is je venkel wel gaar,
9. Leg deze op een bord, en giet een paar eetlepels van je marinade eroverheen.
10. En als laatste de Parmezaanse kaas. ( eventueel, als je dat lekker vindt) .

Een smaakvol en verrassend lekker recept !

Eet smakelijk ☺ .