

Finocchi alla crema di porro

Over het recept

Venkel met een crème van prei en Parmezaanse kaas

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 2 venkel
- 1 prei
- 200 ml melk
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 afgestreken lepel bloem
- 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- zout en peper

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Maak de venkel schoon, snijd ze in vieren en kook ze 10 minuten in zout water. Giet ze af en laat ze afkoelen, snijd ze in niet al te dunne reepjes.
- Snijd de prei in stukjes. Verhit de olie in een pan, en voeg de prei toe en laat het 5 minuten sudderen. Breng op smaak met zout en peper, voeg dan de bloem en melk toe en roer het door om klont vorming te voorkomen.
- Laat het op zeer laag vuur, onder voortdurend roeren, koken tot de saus begint in te dikken.
- Schik de venkel in een ingevette ovenschaal, schenk de prei saus erover heen en bestrooi met parmezaanse kaas en gratineer dit in de oven tot er een goudbruin korstje ontstaat.