

## Gesmoorde venkel met geitenkaas

Bijgerecht voor 4 personen:

2 grote venkelknollen

zout

boter

citroen

150 gram zachte geitenkaas

Bereiden:

Maak de venkelknollen schoon en snij ze in 8 parten per stuk. Hou het venkelgroen gesneden apart. Doe de venkelparten in een pan met het sap van 1 citroen, een flinke klont boter en zet ze onder water. Breng de pan aan de kook en smoor de venkel in 20 minuten gaar. Giet de venkel af. Snij de geitenkaas in stukjes en meng ze met de warme venkel. Bestrooi met het venkelgroen en serveer dit als bijgerecht bij een stukje gebakken witvis en aardappeltjes bijvoorbeeld.

**Wijnadvies: De Martino 347 Vineyards Sauvignon Blanc, Wijnkoperij Henri Bloem**

