



# Venkelknollen en witte wijn



Zoals jullie intussen weten, kookt Eli, onze oudste zoon, op vrijdag. Tot voor kort kreeg hij de vrijheid om een recept naar keuze te maken. Maar afgelopen week lagen er nog 2 venkelknollen in de koelkast, die echt smeekten om klaargemaakt te worden. Helaas is venkel niet de favoriete groente hier in huis, dus ontbrak het wat aan animo. Maar onder lichte druk ging hij toch op zoek naar een recept... en eerlijk? Toen ik even later de venkelstukken zag dobberen in wijn, dacht ik niet dat het nog goed zou komen. Het resultaat was overheerlijk! Zo heerlijk, dat ik het graag met jullie wil delen.



## Ingrediënten:

- 2 grote venkelknollen
- 2 uien
- pakje gerookte speklapjes (250 gram)
- potje mascarpone (250 gram)
- 4 laurierblaadjes en wat tijm
- 800ml witte wijn
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 500 gram kerstomaten (of gewone tomaten in blokjes)
- 4 teentjes knoflook
- zout en peper naar smaak

## Werkwijze:

- Stap 1:** Snijd het spek in reepjes en bak deze.
- Stap 2:** Stoof de fijngesnipperde uien met de geplette knoflook (mag in dezelfde pan).
- Stap 3:** Snijd de venkel in blokjes en voeg bij de ui.
- Stap 4:** Blus met de witte wijn (ja, dit ziet er wat gek uit!), voeg de laurier toe.
- Stap 5:** Snijd de Parmezaanse kaas in blokjes en mix in een blender met de mascarpone (en kruid met peper en zout).
- Stap 6:** Als de venkel gaar is, voeg je de halve kersttomaatjes toe.
- Stap 7:** Voeg het marcarponemengsel en de spekjes toe.

Het werd hier op en top gesmaakt! Aan te raden is om het te serveren met penne. Maar het kan ook perfect als groentegerecht of met een aardappelpuree. Ik denk dat het zelfs als risotto perfect zou werken.

But, all credits to Eli!

*Ann Van der Flaas*