Geroosterde venkel

Recept van V-ZUG N.V.



venkelsalade met grapefruit en hazelnoten

Bereiding	20 Mins
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

Venkel

3 venkels

2 el raapzaadolie

kleine hoeveelheid zout

Dressing

2 roze grapefruits

2 el appelazijn

1 el vloeibare honing

3 el raapzaadolie

4 el hazelnootolie

4 takjes dragon, gehakt

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

Opdienen

80 g hazelnoten, geroosterd, gehakt

kruiden om te garneren (bijv. dragon, venkelkruid, oregano, peterselie)

venkels

De gaarruimte met Hete lucht & Stoom tot 230 °C voorverwarmen.

De venkels schoonmaken en in ca. 2 cm dikke schijfjes snijden. In een kom met raapzaadolie en zout mengen en over een met bakpapier beklede bakplaat verdelen.

De venkel op het middelste niveau gedurende 15 minuten roosteren.

Dressing

De grapefruits in partjes snijden en het sap hierbij opvangen. De partjes wegzetten.

Het grapefruitsap met de overige ingrediënten mengen en met zout en peper op smaak brengen.

Opdienen

De nog hete venkel met de dressing mengen en iets laten afkoelen.

De venkel opdienen enmet de grapefruitpartjes, de hazelnoten en de kruiden garneren.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022