



# Geroosterde venkel

Recept van V-ZUG N.V.



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

venkelsalade met grapefruit en hazelnoten

## 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

## Opdiene

---

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 en met 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

