VENKEL EN VERSE GEITENKAAS



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** Metalen mes

---

Ingrediënten : 1 kom

- 1 venkelknol - ½ citroen - 1 scheutje hazelnotenolie - 100 g verse geitenkaas - 25 g hazelnoten - bieslook, munt, kervel - zout, peper

---

1. Hak de hazelnoten (6 à 7 pulsen) in de kom en bewaar ze. Was de venkel, snijd hem in stukjes, doe deze in de kom en serveer enkele pulsen.

2. Voeg de sap van de citroen, de geitenkaas, de olie, de tuinkruiden, zout en peper toe en serveer nogmaals 5 a 6 pulsen. Bestrooi met de hazelnoten.

Tip van de chef :

Serveer er geroosterd brood bij.

Micro ■