

Venkel in kruiden-kaassaus met ham



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Groente

Bron: Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Venkel

boter

zout en peper

Boursin cuisine kruiden - knoflook

plakjes ham

Bereiding

Venkel schoonmaken en de buitenste taaie blaren verwijderen.

Zorg er voor dat je de kern niet weg snijdt want die zorgt dat de venkelpartten bijeen gehouden worden.

Snijd de venkel naargelang de dikte in vier of in zes parten.

Doe in een pan met een klein laagje water (iets meer dan een bodempje), een klontje boter en zout en peper.

Laat onder deksel 20 minuten zachtjes smoren en draai de parten in die tijd één keer om.

De ham in reepjes snijden.

Haal de venkel parten met de helft van het kookvocht uit de pan.

Voeg de Boursin bij de rest van het kookvocht in de pan en roer die er op een zacht vuurtje doorheen.

Zorg de deze saus net onder het kookpunt blijft en voeg indien nodig nog wat van het resterende kookvocht toe.

Doe de haam in de saus en de venkel in de saus en warm nog even goed door.