

Ovenschotel met venkel, aardappelen, tomaten + worst of kotelet

Ingrediënten

- 2 knollen venkel
- 1 kg aardappelen (liefst bloemige)
- 250 g kerstomaten
- 300 ml groentebouillon
- 25 g parmesan

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Schil de aardappelen, breng ze in een kookpot en overgiet ze met kokend water. Kook ze gedurende 5 minuten en giet ze af en laat ze wat afkoelen.

Snij de venkel overlangs in vier, verwijder het harde wortelstuk en snij in fijne snippers. Stoof de venkel zachtjes in enkele eetlepels olijfolie tot halfgaar (8 tot 10 minuten).

Smeer een ovenschaal in met olijfolie.

Snij de voorgekookte aardappelen in schijven en leg ze op de bodem van de schaal.

Breng op smaak met p&z. Hierboven komt een laag versnipperde venkel.

Giet er dan de warme bouillon over, dek af (met een deksel of met aluminiumfolie) en laat bakken in de oven tot de aardappelen gaar zijn (30 tot 40 minuten).

Neem de schaal uit de oven en leg nu de doormidden gesneden kerstomaten bovenop de venkel.

Rasp royaal Parmezaanse kaas erover en zet terug in de oven maar zonder deksel, zodat je een mooie korst bekomt (5 tot 10 minuten).

Dien op met een gebakken kotelet, boerenworst of gehaktbrood.