



Aardappel en venkel met saffraan – 4 personen

Ingrediënten

800 gram vastkokende aardappelen
2 venkelknollen
2 uien
1 teentje knoflook
2 blaadjes laurier
Enkele takjes tijm
1 potje saffraanpoeder
Peper en zout
Olijfolie
2 dl witte wijn
2 dl visfumet
Bieslook

Vorbereitung

Snij de venkel in 2 en verwijder de harde kern. Snij in reepjes van ½ cm.
Schil de aardappelen en snij in stukken.
Pel en snipper de uien.
Verwijder de pel van de knoflook en duw plat met de platte kant van een mes.
Snipper de bieslook.

Bereiding

Stoof de ui en de knoflook in wat olijfolie.
Voeg de venkel en de aardappelen toe.
Overgiet met de wijn en de visfumet.
Voeg de saffraan toe.
Laat zachtjes garen tot de aardappelen en de venkel gaar zijn.

Afwerking

Bestrooi het gerecht met de bieslook.

Tip

Deze schotel smaakt uitstekend bij vis.

Informatie allergenen.

Dit gerecht bevat geen allergenen