

## Gegratineerde venkel

### Ingrediënten

- 3 venkelknollen (500 gram)
- zout
- peper
- nootmuskaat
- 40 gram boter
- 1 teen gekneusde knoflook
- 2 eetlepels vers gemalen Parmezaanse kaas

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 7.
2. Snijd de venkelknollen in vieren en kook ze in water met zout al dente.
3. Laat ze uitlekken en zet ze in een ingevette ovenschaal.
4. Strooi er zout, peper en nootmuskaat overheen.
5. Smelt de boter, doe er de knoflook bij en laat dit 2 minuten trekken.
6. Giet de knoflookboter over de venkel en strooi er gemalen kaas overheen.
7. Zet dit 15 minuten in de oven.