

## Venkel met citroensaus

### Ingrediënten

- 400 gram fijngesneden venkel
- sap van een anderhalve citroen
- 15 gram zachte boter
- 50 gram fijngesneden ui
- 1 lepel fijngesneden bieslook
- 1 theelepel paprikapoeder
- 100 milliliter bouillon
- 30 milliliter melk
- 1 eetlepel peterselie
- 2 theelepels maizena

### Werkwijze

1. Kook de venkel gaar in water met het sap van een halve citroen. Goed laten uitlekken en bewaar het kookvocht.
2. Verhit de boter in een pan. Fruit de ui. Roer de ui door de venkel en breng op smaak.
3. Maak de citroensaus: breng de groentebouillon aan de kook. Voeg de maizena toe. Voeg het citroensap van 1 citroen toe. Voeg al roerend de melk toe. Breng op smaak met zout, peper en de peterselie.
4. Serveer de venkel met de saus eroverheen.