

GEKARAMELISEERDE VENKEL

Snijd de venkel verticaal in dunne plakken. Bak de plakken in wat olijfolie, zo'n 10 min. Bestrooi met zout. Wanneer de venkel goudbruin gebakken is, voeg dan wat venkelzaadjes en een eetlepel ahornstroop (of agave, of honing) toe. Nog 1 minuut bakken en klaar.