

# Venkel met citroensaus

45 min

✖ **Ingrediënten: 2 personen**

- 400 gam venkel, in schijven
- sap van ½ citroen
- 15 gram zachte of vloeibare margarine
- 50 gam ui, fijngesnipperd
- 1 koffielepel fijngehakte bieslook
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 1/2 eetlepel fijngehakte dille

**Voor de citroensaus:**

- 100 ml groentekookvocht
- 2 maatjes energievrij bindmiddel (*of 2 koffielepels maïsmeel*)
- sap van 1 citroen
- 30 ml magere melk
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- 1 eetlepel fijngehakte citroenmelisse

✖ **Bereiding:**

1. Kook de venkel gaar in kokend water met citroensap.
2. Laat goed uitlekken maar bewaar het kookvocht voor de saus.
3. Verhit de margarine in een pan en fruit de ui.
4. Roer de ui onder de venkel en breng op smaak met peper (*en zout*).

**Maak de citroensaus.**

1. Breng 100 ml groentekookvocht aan de kook.
2. Voeg het bindmiddel druppelsgewijs toe en laat even doorkoken.
3. Voeg het citroensap toe.
4. Voeg al roerend de melk toe.
5. Voeg de peterselie en de citroenmelisse toe.
6. Breng op smaak met peper (*en zout*).

Verdeel de venkel over de borden en giet de citroensaus erover.  
Werk af met paprikapoeder, bieslook en dille.