

# Venkel met tomaat

## Ingredienten

- 1 venkel
- 2 rijpe tomaten
- 20 gram roomboter
- 1 el citroensap
- 1 tl Paprika poeder
- 

## Bereiding

1. Maak de venkel schoon en haal de te harde stukken eruit.
2. Snijd de venkel in mooie reepjes.
3. Was de tomaat en snijd in partjes.
  
4. Pers de citroen.
5. Laat venkel, tomaat in de boter met klein beetje water gaar stoven.
6. Voeg citroensap en paprikapoeder toe.
7. Laat nog even warm worden.
  
8. Bij het serveren kun je er voor het oog nog wat paprikapoeder overheen strooien.