

Venkel met asperges uit de oven en tzatziki

Ingrediënten voor 2 personen:

- 250 gr aardappel partjes met schil
- 100 gr asperge tips
- 2 venkelknollen
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl venkelzaad
- 2 el olijfolie
- Zout en cayennepeper
- 1 citroen uitgeperst
- 125 gr tzatziki

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden, hetelucht, boven en onder warmte(!) anders verdrogen de groentes. Smeer wat olijfolie over de bodem van de ovenschaal. Pers de knoflook uit en verdeel deze over de bodem van de ovenschaal.
2. Snijd de venkel in plakken van ongeveer een halve centimeter. Leg ze samen met de aardappeltjes en aspergetips in de ovenschaal. De groenten mogen niet over elkaar heen liggen.
3. Strooi het venkelzaad over de groenten en besprenkel met de olijfolie. Breng op smaak met wat zout en een beetje cayennepeper over de venkel. Zet de ovenschaal in de oven gedurende 38-40 minuten.
4. Haal de ovenschaal uit de oven en besprenkel de venkel met het citroensap.

Serveer met de tzatziki.