



Gegrilde venkel met cashew-dillepesto



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 kleine venkelknollen
4 eetlepels olijfolie
2 theelepels citroenzeste
1 teentje knoflook (geperst)
peper en zout

Voor de cashew-dillepesto:

50 gram cashewnoten (licht geroosterd)
15 gram dille (+ extra om af te werken)
1 teentje knoflook
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
1/2 citroen (sap)
3 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de venkelknollen in plakken of partjes.
- 2.** Meng de olijfolie met de citroenzeste en de knoflook. Kruid met peper en zout. Wentel de venkelstukken in de marinade en laat 10 minuten trekken.
- 3.** Doe de cashewnoten, de dille, de knoflook, de Parmezaanse kaas, het citroensap en de olijfolie in een blender en mix glad. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Gril de venkel een vijftiental minuten op de barbecue. Rijg de stukken eventueel aan spiesjes, zodat je ze makkelijker kunt omdraaien.
- 5.** Leg de gegrilde venkel op een serveerschaal en geef er de cashewpesto bij. Werk af met extra dille en serveer.