Apritos met chillimarinade en gemarineerde venkel

10 personen



Ingrediënten

- 10 Apritos
- 1 soeplepel chillisaus
- 1 soeplepel sojasaus
- 1 soeplepel honing
- Zeste van ¼ limoen
- ¼ venkel
- 1 soeplepel mangoazijn of fruitazijn
- 1 soeplepel goede olijfolie
- Peper & zout
- Rode peperbollen

Bereiding

Vermeng de Apritos met de chillisaus, de sojasaus, de honing en de zeste van de limoen.
Laat deze een uurtje marineren. Bak ± 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 150°C.

Snij de venkel in 2 en haal het harde gedeelte er uit. Was en snij in fijne reepjes met de mandoline.
Vermeng de venkel samen met de mangoazijn en de olijfolie, smaak af met peper en zout.
Schik de venkel op een bordje en leg er de Apritos op.
Werk af met rode peperbolletjes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be