



# Apritos met chillimarinade en gemarineerde venkel



10 personen



## Ingrédients

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

## Méthode de préparation

Vermeng de Apritos met de chillisous, de sojasous, de honing en de zeste van de limoen.

Laat deze een uurtje marineren. Bak ± 15 minuten af in een voorverwarmede 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.

*Des recettes plus savoureuses sur [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)