Plezant Krokante Venkelschelpen met Brugge Oud

Ingredienten:

- 2 venkels
- 2 tomaten
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje platte peterselie
- 2 el kappertjes
- 4 el pijnboompitten
- 50 g Brugge Oud
- 2 sneden brood
- 2 el Brugge Boter
- peper en zout

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Haal de twee buitenste lagen van elke venkel. Snijdt het overschot van de venkel in kleine stukken. Snijd de tomaten in kleine stukjes. Hak de knoflook fijn. Hak de peterselie fijn.
3. Laat een pot met zout water koken. Kook de venkelschelpen 5 minuten.
4. Stoof de knoflook, de tomaat en de fijne stukjes venkel. Voeg de kappertjes, de pijnboompitten en de peterselie toe. Kruid af met peper en zout.
5. Rasp ondertussen de Brugge Oud en hak het brood zeer fijn. Meng het brood met de Brugge Oud.
6. Neem de venkelschelpen en vul deze met het mengsel. Vet een ovenschaal in met boter. Leg de gevulde venkelschelpen in de ovenschaal en strooi het broodmengsel erover.
7. Bak voor 20 minuten in de oven.
8. Garneer nog wat met de geraspte Brugge Oud.

Klaar is Kaas!

2 personen
40 min
Plat principal
2

Source: https://www.bruggefromage.be/node/372