



Pizza met gekaramelliseerde venkel, boerenkool en feta



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram venkelknollen
125 ml sherryazijn
90 gram bruine suiker
peper en zout
4 stengels boerenkool (of savooikool)
2 pizzabodems
200 gram mascarpone
1 pak feta
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de venkelknollen in kwarten. Giet de sherryazijn in een ondiepe ovenschaal. Voeg de suiker, peper en zout toe. Meng goed. Leg hierop de venkel, telkens met de snijkant naar beneden. Zet 60 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven, totdat de venkel zacht is.
- 2.** Blancheer intussen de boerenkool in een grote pan met gezouten water. Laat uitlekken en knijp het vocht eruit. Snij in fijne reepjes.
- 3.** Beleg elke pizzabodem met mascarpone. Verdeel hierover de venkel en boerenkool. Werk af met verbrokkelde feta, een beetje olijfolie, peper en zout. Zet 12 à 15 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.