

Tuinbonen met geroosterde venkel

Tuinbonen met geroosterde venkel. Ik had niet veel inspiratie maar wilde wel vegetarisch eten.

Geroosterde venkel is op dit moment wel een kleine favoriet van mij en gecombineerd met wat tuinbonen een fijne match.

Tuinbonen zijn een beperkte tijd van het jaar vers te koop, let wel op dat je ze dubbel dopt anders blijf je van die harde schilletjes houden. Als je dit niet wilt, dan is diepvries een hele goede keuze.

Voor: 2 personen

Bereidingstijd: 25 minuten

Ingrediënten

- 450 gram (diepvries) tuinbonen
- 1 grote venkel (of 2 kleintjes)
- 1 eetlepel verse dille
- Flinke scheut olijfolie
- Zout en peper naar behoefte

Bereiding tuinbonen met geroosterde venkel

Verwarm de oven voor op 220 graden en leg een stuk bakpapier op de bakplaat.

Snij de venkel door de helft en haal het harde onderstuk er vanaf. Snij de venkel vervolgens in dunne ringen.

Verspreid alles op de bakplaat en verdeel wat olijfolie en zout hierover.

Rooster nu voor ongeveer 20 minute de venkel in de oven.

Kook ondertussen de tuinbonen volgens de gebruiksaanwijzing.

Als ze gaar zijn, giet het water af en voeg de gesneden dille toe.

Zodra de venkel wat geroosterd is, kan dit ook bij de tuinbonen.

Hussel alles door elkaar en verdeel de groenten over 2 borden. Samen met een [groenteburger](#) een smakelijk gerechtje.