



Juustokuorrutetut fenkolit

Aineet: 4 fenkolia
2 kynsi/kynttä valkosipulia
100 g feta-juustoa kuutioina
100 g juustoraastetta
2 dl smetanaa
1 dl basilikaa hienonnettuna
1 dl persiljaa hienonnettuna
mustapippuria rouhittuna
suolaa

Valmistus: Halkaise fenkolit ja keitä suolavedessä hetken aikaa. Jätä puruvastusta eli al dente.
Lado fenkolit ja Feta-kuutiot kerroksittain vuokaan. Mausta murskatulla valkosipulilla.
Sekoita keskenään juustoraaste, smetana, yrtit ja mausteet.
Kaada seos vihannesten päälle.
Kuorruta 175 asteessa noin 30 min.
Tarjoa raikkaan salaatin kanssa tai lisäkkeenä.

www.superkokki.com