



Kroatië

Komorač s oracima

Venkel met walnoten

4 venkelknollen
150 gr. geraspte kaas
100 gr. Parmezaanse kaas
1 - 2 el. bloem
een handvol gepelde en grof gehakte walnoten
nootmuskaat
zout en peper
boter

Maak de venkelknollen schoon (snij het onderste harde stronkje en de steeltjes er af) en snij ze in dunne plakken. Kook ze in gezouten water in een kwartiertje gaar. Laat de venkel goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een ovenschaal in met boter. Bestrooi het met wat bloem. Daar leg je de schijven venkel op. Bestrooi de venkel met de gehakte walnoten en de twee soorten geraspte kaas. Kruid het met nootmuskaat, peper en evt. een beetje zout (de kazen zijn misschien al zout genoeg). Leg er zo hier en daar wat klontjes boter op en schuif de schaal in de oven. Laat het een kwartiertje bakken, tot het door en door warm is en de kaas mooi gesmolten is.