



Servië

Komorač sa piletinom

Ovenschotel met kip en venkel

3 venkelknollen
2 kipfilets
1 dl. room
2 tenen knoflook
5 el. fijngehakte hazelnoten
1 el. gehakte peterselie
200 gr. geraspte kaas
zout en peper
olijfolie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Maak de venkelknollen schoon (steeltjes en wortelaanzet eraf snijden) en snij ze in plakjes. Blancheer ze vijf minuten in kokend licht gezouten water. Laat ze uitlekken in een zeef of vergiet.

Vet een ovenschaal in met een klein beetje olie en leg de venkelschijfjes op de bodem.

Snijd de kipfilet in blokjes en bak ze in de olijfolie snel en steeds omscheppend tot ze aan alle kanten kleuren. Verdeel de stukjes kip over de venkel.

Meng room, geraspte knoflook, hazelnoten en peterselie. Kruid het met peper en zout en verdeel het mengsel over de kip. Bedek het met een laagje geraspte kaas.

Schuif de schotel in de oven in en laat het in half uurtje goudbruin bakken.