

# Venkelpannetje met **Escartefigue**



2 mensen

10 min voorbereiding

25 min koken

## De ingrediënten

- 1 blik van 80g** Escartefigue la belle-iloise makreelschilfers
- 1 kleine** venkel (ongeveer 200g)
- 4 snufjes** zout
- 2 snufjes** peper

## De fasen

- 1- Snijd de venkel doormidden en snijd hem met de hand of met een keukenmachine in dunne reepjes.
- 2- Voeg in een slakom zout en peper toe aan de reepjes venkel en vervolgens de verkruidde makreel. Meng alles goed door elkaar
- 3- Verdeel het mengsel over 2 kleine ovenschaaltjes en sluit ze af met de deksels
- 4- Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C
- 5- Laat 5 minuten rusten alvorens te serveren