



Broodje warme venkel en gele oesterzwam met mosterd (2 personen)



Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

1 knolvenkel
1 kleine gele oesterzwam
takjes peterselie

Overige ingrediënten

2 broodjes
1 el grove mosterd
1 el boter of olie
Zwart peper en zout naar smaak

Vorbereiding

Maak de venkel schoon, snijd overlangs door en snijd in dunne halve ringen.
Scheur de gele oesterzwam in hapklare stukjes

Bereiding

Bak de venkel 6-8 minuten op halfhoog vuur, totdat deze zachter wordt en licht begint te kleuren.
Voeg de oesterzwam toe en bak nog 2 tot 3 minuten mee.
Snijd de broodjes open en bestrijk beide helften dun met de grove mosterd.
Verdeel het warme mengsel van venkel en oesterzwam over de broodjes.
Garneer met fijngesneden peterselie.

Serveer eventueel met wat rauwkost er naast.

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://tinygardenbigfun.nl)