



## Knolvenkel, zalm met lemon pepper en krieltjes (2 personen)



### Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

2 knolvenkels (200-250 gr totaal)

### Overige ingrediënten

500 gr krieltjes  
1 rode of gele paprika  
1–2 el olie of boter  
1–2 tl lemon pepper kruiden  
1 teen knoflook (optioneel)  
½ citroen

### Vorbereiding

Halveer grote krieltjes  
Snijd de venkelknollen in dunne reepjes.  
Snijd de paprika in reepjes..  
Hak de knoflook fijn.

### Bereiding

Kook de krieltjes 8–10 minuten voor, giet af en laat uitdampen.  
Bak de venkel enkele minuten in olie of boter. Laat daarna 10–15 minuten rustig garen tot zacht en licht gekleurd.  
Voeg halverwege de paprika toe en eventueel de knoflook.  
Bak de krieltjes goudbruin in een aparte pan. Breng licht op smaak met lemon pepper.  
Bestrooi de zalm met lemon pepper en bak ongeveer 3–4 minuten per kant.  
Knijp vlak voor het serveren wat citroensap over de venkel en eventueel over de zalm.

Breng eventueel op smaak met zout en peper.  
Serveer venkel, zalm en krieltjes samen. Garneer eventueel met dille, peterselie, citroenrasp of venkelgroen.

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