**Griet met lamsoor en venkel-zeewiersalade**

dille

gedroogde peterselie
verse peterselie

zeewiervlokken

griet

lamsoor

venkel

ui

knoflook

gezouten boter

culinaire room

peper uit de molen

Stoof in blokken gesneden **venkel** gaar, samen met een gesneden ui en geplet knoflook in gezouten boter. Doe er een paar scheuten culinaire (lichte) room bij. Breng op smaak met een paar draaien uit de pepermolen, dille, gedroogde peterselie en gedroogde zeewiervlokken. Die vlokken hydrateren opnieuw bij gebruik en geven een absoluut unieke smaak aan de venkelbereiding. Laat even inkoken en klaar. Werk op het bord af met een plukje peterselie.

Bak de **griet** in een paar minuten aan elke kant in ruim veel geklaarde boter tot het vel krokant is. Zet warm weg.

Ontdoe het **lamsoor** van de dikste stelen. Was het grondig en droog het in de slazwierder. Haal de visrestjes uit de pan van de griet, voeg wat boter toe en bak het lamsoor daarin kort, maar krachtig tot beetgaar. Het mag geen slappe spinazie worden.