**Roggenvleugel met gemarineerde venkel**

roggenvleugels

vloeiende bloem

boter

venkel

witte balsamico

(bloed)sinaasappel

olijfolie

prei

ui

knoflook

kappertjes

lichte room

droge vermouth

witte wijn

peterselie

**Preiroomsaus.** Kuis de groenten en snijd de prei op ringetjes, de ui in halvemaantjes en druk een paar gepelde knoflookteentjes door de knoflookpers. Bak deze ingrediënten samen in een beetje boter. Giet er na een paar minuutjes een scheut witte wijn, een glas culinaire room en de helft zoveel droge vermouth bij. Kruid met peper en zout. Meng met een paar koffielepeltjes uitgelekte kappertjes. Laat een paar minuten doorkoken.

**Gemarineerde venkel.** Was en snijd de venkelknollen met de broodsnijmachine in dunne plakjes. Verwijder de harde kern onderaan niet, opdat ze niet uiteen zouden vallen. Maak een marinade van 4 delen sinaasappelsap, 3 delen olijfolie en 1 deel witte balsamico-azijn. Hier werden bloedsinaasappelen gebruikt, maar gewone zijn ook OK.

Giet de marinade in een ondiepe ovenschotel. Wentel er de venkel in. Zorg ervoor dat ze zoveel als mogelijk naast elkaar liggen in één laag. Laat minstens een uur marineren. Draai ze een paar keren om. Zet de ovenschotel, met de marinade er nog in, 30 minuten in een voorverwarmde oven op hetelucht en op 185°C.

**Roggenvleugels.** Dep de vleugels droog met keukenpapier en bestuif ze met vloeiende bloem. Bak ze 4 tot 5 minuten aan elke kant in bruisende boter aangelengd met olijfolie. Kruid met peper en zout.

**Afwerking.** Spreid een paar venkelschijven uit over voorverwarmde borden. Leg daarop een roggenvleugeltje en de preiroomsaus. Dien op met een aardappelbereiding naar keuze.