**Pieterman met venkel en sinaasappelroomsaus**

pieterman

venkel

uien

worteltjes

knoflook

sinaasappelen

witte wijn

blokje groentebouillon
(zonder zout)

vloeiende bloem

kookroom

verse dille

peterselie

lente-uitjes

boter

olijfolie

De mise en place. Snijd een venkel en een paar geraspte wortelen in dobbelsteentjes. Stoom ze samen gaar in 20 minuten. Snijd een ui in halvemaantjes. Pel en plet een viertal knoflookteentjes. Pers een tweetal sinaasappelen uit. Was en snijd de tuinkruiden fijn: de plukjes dille, peterselie en lente-uitjes.

Verhit ondertussen de olijfolie in een diepe pan. Laat de gesneden ui glazig worden. Voeg knoflook toe. Schep er de gestoomde venkel met wortel bij en roerbak een paar minuutjes. Bestuif de pan met een paar eetlepels vloeiende bloem en roer goed om.

Laat nog een minuutje bakken en giet er dan een glas witte wijn, het sinaasappelsap en een half flesje kookroom bij. Verkruimel een blokje tuinkruidenbouillon zonder zout over de pan. Roer om tot een dikke saus. Kruid met peper en zout.

Overgiet met de witte wijn en kookroom. Verkruimel er het halve bouillonblokje over.

Voeg de sinaasappelpartjes en het sap toe. Laat nog even koken en kruid met peper en zout. Voeg de fijngesneden tuinkruiden toe.

Bak de pieterman in de bruisende boter, een viertal minuutjes aan elke kant.

**Op het bord** een spiegel saus met daarop een stuk pieterman. Daarnaast een schep [**aardappelstoemp**](https://www.creatief-koken.be/basis/5517.htm). Werk die af met wat nootmuskaat.