

### Ingrediënten

500 g salsicce (Italiaanse venkelworst)

2 el boter

3 venkels

250 g cherrytomaten

1 tl venkelzaad

4 takjes rozemarijn

zout en peper



4 Personen



40 Minuten



Beginner



### Recept

- 1 Snijd de salsicce in stukken. Verhit de boter in een ruime pan en bak er de salsicce ca. 10 minuten rondom in. Was de venkel en snijd hem in parten. Was de tomaten en laat ze uitlekken.
- 2 Was de rozemarijn en dep hem droog. Ris de naaldjes van de takjes. Voeg de venkel, het venkelzaad en de rozemarijn toe aan de worstjes en bak het geheel ca. 5 minuten. Voeg de tomaat toe en bak nog ca. 5 minuten. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

### Bron

**foodies**  
het fyne van eten

<https://www.foodiesmagazine.nl/recepten/salsicce-met-gebakken-venkel-en-tomaat/>

30/03/2018

Info

Gemaakt met gewone braadworst

Fotos

