

### Karmelizowany fenkuł z kozim twarożkiem czyli sposób na dziwne warzywo

Fenkuł nie jest warzywem często spotykanym w naszej kuchni, a szkoda, bo daje on wiele smakowych możliwości. Ja też powoli przekonuję się do tego, że można to warzywo wykorzystywać w kuchni na różne sposoby. Nie wpadłabym na pomysł, żeby osłodzić lekko cierpkawy i lekko nijaki smak fenkułu, ale to jednak był strzał w dziesiątkę. Pomysł podkraśliłam Yotam Ottolenghi'emu, zresztą polecam podkraść jego pomysły, bo są w swojej prostocie genialne.



Na 2 porcje potrzebujesz:

- 1 fenkuł,
- ksylitol,
- nasiona fenkułu,
- sól i pieprz,
- masło klarowane

Fenkuł pokrój tak jak na zdjęciu, w paski i wzdłuż. Odkrój twarde zielone łodygi. Usmaż na rozgrzanej niewielkiej ilości masła klarowanego, z każdej strony po dwie minuty do zezłocenia. Smaż fenkuł na raty. Najpierw usmaż pierwszą porcję warzywa, uważając przy tym, by nie uszkodzić jego miłej dla oka „konstrukcji”. Smaż tak, by warzywa na siebie nie nachodziły, dzięki temu fenkuł nie zniszczy się podczas smażenia.

Usmażone warzywo odłóż na talerz. Na patelnię, na której smażyłeś fenkuł, wsyp cukier, nasiona fenkułu i dużą ilość soli i pieprzu. Możesz dodać odrobinę masła jeszcze. Poczekaj aż syrop nabierze słodkiego aromatu. I do tak skarmelizowanego syropu wrzuć usmażony uprzednio cały fenkuł dosłownie na kilka minut.

Podawaj z kozim serkiem twarogowym doprawionym solą, pieprzem, czosnkiem i świeżym koperkiem.