Strata met venkel en Brugge Jong

Ingredienten:

- 1 stokbrood
- olijfolie
- 1 teentje look
- 1 kleine venkel
- 30 g zongedroogde tomaten
- 150 ml melk
- 4 eieren
- ½ tl venkelzaad
- peper en zout
- 150 g Brugge Jong, in repen gesneden
- 100 g kerstomaten, gehalveerd
- blaadjes van een 10-tal takjes tijm

Bereiding:

1. Snijd het stokbrood in blokjes. Leg op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en bak in 10 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven van 180°C.
2. Pers het teentje look. Maak de venkel schoon, verwijder de harde kern en snijd in blokjes. Hak de zongedroogde tomaten fijn.
3. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan op laag vuur. Voeg look en venkel toe, en bak gaar (10 à 15 minuten). Roer er de zongedroogde tomaten door en schep bij de croutons.
4. Klop melk en eiren samen los en kruid met venkelzaad, peper en zout.
5. Verdeel de croutons over de bodem van een ingeboterde ovenschaal en schep er de venkel met zongedroogde tomaten bij. Giet het eimengsel over het brood en verdeel de kerstomaten samen met de tijmblaadjes over de ovenschotel. Drapeer tot slot de Brugge Jong ertussen.
6. Dek af met aluminiumfolie en bak 20 minuten.
7. Verwijder de folie en bak nog 15 minuten tot goudbruin.

Klaar is Kaas!

4 personen
50 min
Hoofdgerecht
2.5