

# Fänkålsgremolata med Pecorino (alt parmesanost)

Gott och fräscht tillbehör till det mesta

4 portioner, 10 minuter

## Ingredienser

Fänkål, en halv

Persilja (gärna bladpersilja), 1,5 dl hackad

Vitlök, 1-2 klyftor

Citron, 1 tsk skal + några droppar saft

Pecorino eller parmesanost (1 dl riven)

Olivolja, 2 teskedar

## Förberedelse och tillredning

Ansa fänkålen (ta bort stjälkarna och den nedersta innersta kärnan), riv och låt rinna av på ett hushållspapper. Hacka persiljan och riv citronskal, vitlök och ost fint. Blanda, häll över ett par matskedar olivolja och några droppar citronsaft.