

Recept: Venkelsoep met Amandel en zalm



Aantal personen:
4 - 6 personen



Tijd:
50 minuten



Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place (Vorbereitung)	8 - 12 pers.
<input type="checkbox"/> Venkelbollen met loof	3 stuks	Wassen en fijnsnijden. Loof apart houden voor garnering.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preiwit	2 stengels	Wassen en fijnsnijden.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Ui	1 stuk	Pellen en fijnsnipperen.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Venkelzaad	1 theelepel	Licht roosteren in een droge pan.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Look	2 teentjes	Pellen en fijnhakken.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	1.2 liter		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Zure room	50 gram	Koud bewaren.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Amandelpoeder	100 gram		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Citroen	1 stuk	Rasp de schil en pers het sap.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Bieslook	1 busseltje	Fijnsnijden voor garnering.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gerookte zalm	4 sneetjes		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Ongepelde amandelschilfers	80 gram	Hakken en roosteren voor garnituur.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Olijfolie	3 eetlepels		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		<input type="checkbox"/>

Bereidingswijze: Venkelsoep met Amandelpoeder en gerookte zalm

Stap 1: Bouillon en groenten voorbereiden

- Snijd het loof van de venkel en houd apart.
- Breng de groentebouillon aan de kook met de harde venkelstokjes.
- Snijd de venkelbollen grof en snijd de prei en de ui in halve ringen.

Stap 2: Groenten stoven en smaakmakers toevoegen

- Verhit een scheut olijfolie in een ruime pan.
- Stoof de grof gesneden venkel, prei en ui zacht.
- Voeg het venkelzaad, amandelpoeder, de knoflookteentjes en wat geraspte citroenschil toe en laat alles kort verder stoven.

Stap 4: Afwerking en garnering voorbereiden

- Meng de zure room door de soep en breng op smaak met citroensap, peper en zout.
- Snipper de bieslook fijn.
- Maak reepjes van de zalm
- Rooster de amandelschilfers kort in een pan met een scheutje olijfolie.



Serveren:

- Mix de venkelsoep vlak voor het serveren luchtig met een staafmixer.
- Verdeel de soep over kommen.
- Garneer met gesnipperde bieslook, enkele druppels extra vierge olijfolie, geroosterde gehakte amandelen en de zalmreepjes

Geniet van deze verfijnde en smaakvolle venkelsoep!