

Recept: Eenvoudige Venkelsoep



Een heerlijke romige soep met venkel, prei en ui. De licht anijsachtige smaak van venkel maakt deze soep bijzonder smaakvol.



Aantal personen:

2 personen



Tijd:

40 minuten



Moeilijkheidsgraad

Makkelijk

Ingrediënten:

Voor 2 personen

<input type="checkbox"/> Roomboter	2 el		
<input type="checkbox"/> Ui	0.5	fijnggehakt	
<input type="checkbox"/> Prei	0.5	goed gewassen en in ringen	
<input type="checkbox"/> Venkelknol	1	fijnggehakt	
<input type="checkbox"/> Bloem	0.5 el		
<input type="checkbox"/> Volle melk	60 ml		
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	250 ml		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		

Bereidingswijze

Groenten Voorbereiden

- Begin met het fijnsnijden van de ui en de prei.
- Snijd de venkelknol ook fijn - bewaar eventueel wat venkeltakjes voor garnering.
- Zorg dat alle groenten gelijkmatig zijn gesneden voor een egale garing.

Groenten Fruiten

- Laat in een grote pan de roomboter smelten op middelhoog vuur.
- Fruit de ui en prei ongeveer 3 minuten totdat ze glazig zijn.
- Voeg de fijngehakte venkel toe en bak alles nog zo'n 6 minuten mee.

Bloem Toevoegen

- Voeg de bloem toe aan de groenten in de pan.
- Laat de bloem 2 minuten meebakken terwijl je blijft roeren.
- Dit zorgt voor de juiste binding van de soep.

Soep Afmaken

- Voeg de melk en groentebouillon toe aan de pan.
- Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer 10 minuten doorkoken.
- Pureer vervolgens de soep met een staafmixer tot gewenste consistentie.
- Breng op smaak met peper en zout. Garneer desgewenst met venkeltakjes en serveer warm!