

# Soepen



voor ± 2-3 personen



## HELDERE VENKELSOEP

1 biologische venkel

2 biologische sjalotjes

1 biologisch groentebouillonblokje

2 eetlepels biologische olijfolie

vers gemalen peper en zout

## BEREIDING

Verwijder de onderkant van de venkel en snij de venkel kwarten. Haal dan de harde kern eruit en snij de venkel in stukjes. Bewaar de loof van de venkel. Maak daarna de sjalotjes schoon en snij deze fijn. Doe de olijfolie in een soeppan en fruit de sjalotjes aan. Voeg dan de stukjes venkel toe en bak kort mee. Blus daarna af met 500 ml water en voeg het groentebouillonblokje toe. Breng dit aan de kook en laat de soep ongeveer 15 minuten zacht doorkoken, totdat de venkel zacht aanvoelt. Snij ondertussen de loof van de venkel fijn. Maak de soep op smaak met wat vers gemalen peper en zout, vul de kommen en garneer met wat loof.