

Recept!

Romige venkelsoep met Parmezaanse kaas

Ingrediënten

3 venkelknollen
1 ui, gesnipperd
olijfolie
1 theelepel gemalen komijn
2 aardappelen, in blokjes
1 liter groentebouillon
100 ml room
50 g Parmezaanse kaas

Bereiding

Snijd het groen van de venkelknollen en bewaar wat voor de afwerking. Snijd de venkelknollen open en verwijder de harde kern en de stengels. Snijd de rest in stukjes.

Stoof de ui glazig in wat olijfolie.

Voeg de venkelstukjes toe en kruid met komijn. Voeg de aardappelblokjes toe. Giet de bouillon erover. Laat de soep 20 minuten koken.

Mix de soep met een staafmixer.

Voeg de room toe en breng de soep op smaak met peper en zout.

Hak het venkelgroen fijn en strooi het over de soep. Rasp de Parmezaanse kaas erover.

Serveer met stokbrood en kruidenkaas

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Soep in 30 minuten van Anna Decock
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel