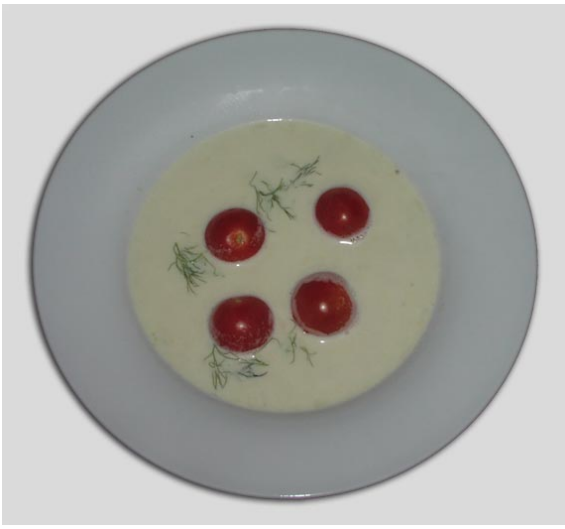


# Venkelsoep met cherrytomaatjes



Datum: 18-09-2006  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Richard Hovens  
Aantal personen: 7

## **Ingrediënten:**

- 2 venkel
- 2 kleine ui gesnipperd
- 6 eetlepels olijfolie
- 250 ml crème fraîche (halfvet)
- 1500 ml kippenbouillon (evt. van tablet)
- 8 takjes cherrytomaatjes

## **Bereidingswijze:**

Snijd de venkel in kleine stukjes, bewaar het kruidige venkelgroen als garnering. Fruit in een soeppan de ui in de olie goudbruin, voeg de stukjes venkel erbij en bak ze enkele minuten mee. Roer de crème fraîche erdoor, schenk de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook en laat de soep 10-15 minuten afgedekt zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine en breng op smaak met (versgemalen) peper. Serveer de soep in een diep bord en leg er een takje cherrytomaatjes op. Snijd het achtergehouden venkelgroen fijn en bestrooi de soep hiermee.