



Venkelsoep met cherrytomaatjes

Datum: 14-03-2016
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 venkelknollen
- 2 uien
- 6 eetl. olijfolie
- 250 ml crème fraîche
- 1,5 l kippenbouillon
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Snijd de venkel in kleine stukjes. Bewaar het kruidige venkelgroen als garnering. Snipper de ui. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui goudbruin. Voeg de stukjes venkel toe 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.