

Venkelsoep met Hollandse garnalen

Datum:	12-11-2018
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 venkelknollen
- 120 g boter
- 4 aardappelen in blokjes
- 2 l kippenbouillon
- 200 g roomkaas (Mon Chou voor warme gerechten)
- groene kruiden (peterselie of bieslook)
- Hollandse garnalen

Bereidingswijze:

De venkel in reepjes snijden en ongeveer 10 minuten laten smoren in de boter. Bouillon en aardappelblokjes toevoegen en in ongeveer 15 minuten gaar laten koken. Vervolgens roomkaas toevoegen en laten smelten. De soep pureren met de staafmixer en daarna groene kruiden toevoegen (hoeveelheid op eigen smaak). In het bord de Hollandse garnaaltjes scheppen en daarover de soep schenken.