

Venkelsoep

Ingrediënten

- 2 grote aardappelen
- 3 venkelknollen
- 1 struikje bleekselderij
- 1 bouillonblokje
- 50 centiliter melk
- 20 centiliter slagroom
- een halve theelepel venkelzaad
- 30 gram boter
- nootmuskaat
- 12 stukjes stokbrood
- zout en peper

Werkwijze

1. Snijd de venkel en de bleekselderij fijn en laat deze zacht worden in de gesmolten boter.
2. Voeg na 5 minuten de kleine stukjes aardappel toe en het bouillonblokje en meng goed door. Voeg een halve liter water en een halve liter melk toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en laat 30 minuten pruttelen.
3. Rooster de stukjes stokbrood onder de grill.
4. Mix de soep, doe ze terug in de pan, voeg de slagroom toe, warm goed door.

5. Giet de soep in soepkommen, strooi de venkelzaadjes eroverheen en serveer met de croutons.