

Venkelsoep met pit

Ingrediënten:

1 venkelknol
1 bosje lente-ui
1 rode peper (naar smaak)
250 ml kokosmelk (volvet)
bouillonblokjes naar smaak (gistvrij)
750 ml water

Bereiden:

Snijdt de groenten in grove stukken
Kook gaar in water met bouillonblokje(s)
Voeg de kokosmelk toe
Pureer in de blender of met de staafmixer
Breng eventueel verder op smaak
Klaar!



Bestrooi voor garnering met wat fijngehakte verse peterselie, een lente-uitje of het loof van de venkel.

Smakelijk!

Groeten van Floor