

VENKEL-KNOLSELDERSOEPJE

Benodigdheden : voor **4** personen

60	gr	Noordzeegarnalen
1	st	Venkel
0,5	st	Knolselder
1	st	Sjalot
1	teentje	Look
2	el	Bieslook
2	dl	Room
		Nootmuskaat
		Olijfolie
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snipper 1 sjalotje en stoof aan in wat olijfolie.

Pers 1 teentje look en laat even meebakken.

Maak 0,5 knolselder schoon en snij in blokjes.

Maak ook 1 venkel schoon, bewaar het groen en snijd dan de venkel ook in blokjes.

Doe de groenten bij de sjalot en roerbak nog 5 minuten.

Kruid met een snuifje muskaatnoot , peper en zout.

Blus met 5 dl water.

Zet een deksel op de pot, breng aan de kook en laat 25 minuten sudderen.

Zet het vuur dan uit, meng 2 dl room door de soep en mix alles glad.

Breng op smaak.

Serveer de soep in borden of kommetjes, werk af met 60 gram garnalen en een takje venkelgroen.

Smakelijk.

=====