

Ingrediënten voor 4 personen

2 venkelknollen 1 prei 2  
selderstengels 2 uien 4  
kippenbouillonblokjes 2 el  
fijngesneden bieslook 2 el olijfolie  
peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Venkelsoep

### Hulpmiddelen

Puntzeef

### Vorbereiding

Maak alle groenten schoon en snij ze fijn.

### Bereidingswijze

Stoof de uien, selder, prei en venkel aan in hete olijfolie. Bevochtig met 2 liter water, voeg de bouillonblokjes toe en kruid met peper en zout (naar smaak). Laat 10 minuten goed doorkoken. Mix de soep en giet door een puntzeef.

### Serveertips

Serveer in soepkommen en werk af met enkele bieslookstaafjes.  
Lekker met een stuk geroosterd brood.