



## Soupe de fenouil (avec variantes)

*Pour 4 personnes*

- 400 g de fenouil
- 1 blanc de poireau
- 1 pomme de terre
- 1 oignon
- 700 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, poivre

Dans une casserole, mettez l'huile à chauffer et faire fondre l'oignon haché  
Laver les fenouils et les couper en morceaux, réserver quelques pluches pour la garniture

Couper le poireau et la pomme de terre en morceaux et ajouter à l'oignon

Ajouter l'eau, le cube de bouillon, le fenouil

Faire cuire une vingtaine de minutes et mixer.

Assaisonner de poivre et décorer avec les pluches de fenouil.

On peut aussi réaliser cette soupe avec une quantité égale de fenouil et de carottes, ou de fenouil et de panais



## Venkelsoep (met varianten)

*Voor vier personen*

- 400 g venkel
- 1 preiwit
- 1 aardappel
- 1 ui
- 700 ml water
- 1 blokje groentebouillon
- 2 soeplepels olijfolie, peper

Doe de olie in een kookpan en fruit de fijngehakte ui.

Was de venkel en snij hem in stukjes. Leg enkele takjes opzij voor de garnering.

Snij de prei en de aardappel in stukjes en doe de ui erbij.

Voeg het water, het bouillonblokje en de venkel eraan toe.

Laat een twintigtal minuten koken en mix.

Breng op smaak met peper en versier met de venkeltakjes.

U kunt deze soep ook maken met een gelijke hoeveelheid venkel en wortelen, of venkel en pastinaak.