

Prei-venkelsoep

- 4 preien
- 1 venkel à 300 g
- 1 kruimige aardappel à 100 g
- olijfolie
- 1 foelie
- 1 l krachtige kippenbouillon
- 1 bos bladpeterselie
- 150 ml volle melk
- 100 ml slagroom

Anijsroom

- 100 ml slagroom
- 25 ml anijslikeur

Prei-venkelsoep

Snijd het donker groene gedeelte van de prei en halveer het witte gedeelte van de prei (circa 300 gram) in de lengte. Was de prei en snijd het wit van de prei in stukken. Verwijder de harde kern van de venkel en snijd de venkel in stukken. Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes.

Verhit olijfolie in een soeppan en fruit hierin de prei en venkel in circa 2 minuten glazig. Voeg de aardappel, foelie en bouillon toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken. Haal intussen de blaadjes van de peterselie en dompel ze 30 seconden in kokend water (zonder zout), spoel direct koud af op een zeef en knijp al het vocht eruit. Voeg de melk en room toe aan de preisoep en breng nogmaals aan de kook. Pureer de soep in de blender samen met de bladpeterselie. Schenk door een fijne bolzeef en breng indien nodig nog op smaak met zeezout.

Anijsroom

Klop de slagroom op tot yoghurt dikte, voeg de anijsdrank toe en klop verder tot het lobbijg is. Schep de prei - venkel soep in een kom en schep hier een eetlepel anijsroom op.

Eet smakelijk!