Soepen / Italië

# Romige venkelsoep met aardappel · Italië

Een gladde soep waarin venkel centraal staat, afgerond met een Italië-geïnspireerde combinatie van smaakmakers.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 700 g venkel
- ☐ 1000 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 15 ml olijfolie extra vierge
- ☐ 10 g verse basilicum
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 250 g geschilde aardappelen
- ☐ 150 ml kookroom
- ☐ 2 g gedroogde oregano
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

01 Snipper de ui. Snijd de schoongemaakte groente en aardappelen in kleine, gelijke stukken.

02 Fruit de ui in de olie. Voeg groenten, aardappelen en bouillon toe en breng aan de kook.

03 Laat ongeveer twintig minuten zacht koken, tot de aardappelen en de groente helemaal zacht zijn.

04 Pureer voorzichtig met een staafmixer. Roer room of kokosmelk erdoor en warm rustig op.

05 Voeg olijfolie extra vierge, gedroogde oregano, verse basilicum toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-it-11-04-f6a335e