

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen / 1200 ml
2 venkelknollen
1 aardappel (ongeveer 100 gr)
1 teentje knoflook
1 groentebouillonblokjes
700 ml water
100 gr parma- of seranoham
10 ml olijfolie

VENKELSOEP

Bevat per 100 ml: Kcal: 39 | Eiwit: 2,7 gr | Koolhydraten: 2,9 gr | Vet: 2,1 gr | Vezels: 1,2 gr

ZO MAAK JE HET

• Hak de knoflook fijn en schil de aardappel. Snij de aardappel in kleine blokjes.
• Snij een klein stukje van de onderkant van de venkelknollen. Haal ook de dunne groene takjes eraf. Als de buitenste 'bladeren' van de venkel niet mooi zijn haal je deze er ook af. Snij de venkel vervolgens in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakken.
• Verhit een scheutje olie in een soeppan en fruit de knoflook, aardappel en venkel een paar minuten aan.
• Maak 700 ml groentebouillon van één bouillonblokje en giet dit in de pan. Laat de soep ongeveer 20 minuten koken met de deksel op de pan.
• Pureer de soep met een staafmixer. Ik heb er zelf voor gekozen om de soep niet helemaal glad te pureren zodat je ook nog wat stukjes aardappel en venkel in de soep hebt.
• Snij of scheur de ham in grote snippers.
• Schep de soep op en verdeel de ham erover.