

Romige venkelsoep met kastanjechampignons

Ingrediënten:

Soep:

800 gr venkelknollen
150 gr uien
2 st knoflookteentjes
1 tl venkelzaad
Zonnebloemolie
0,4 dl Pernod
1,3 l kippenbouillon

Grotchampignons:

200 gr kastanje champignons
zonnebloemolie

Afwerking:

100 gr feta
1,5 dl kokosmelk
3 gr bieslook
peper en zout

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Soep:

Snijd de venkel in stukjes.
Snipper de uien en de knoflook.
Fruit venkel, ui, knoflook en venkelzaad aan in zonnebloemolie.
Blus af met Pernod en voeg kippenbouillon toe.
Laat de soep 30 minuten trekken.
Pureer de soep met een staafmixer en haal door een zeef.

Grotchampignons:

Maak de grotchampignons schoon met een papertje en snijd in dunne plakken.

Afwerking:

- Breek de feta in kleine stukjes.
- Knip/snij bieslook in kleine ringetjes.
- Bak de champignons in weinig olie op een laag vuur bruin.
- Doe kokosmelk in de soep en breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de soep tot het kookpunt.

Warm klein diep soepbord met soeplepel.

Verdeel de gekruimelde feta over de borden. Doe de soep in een schenkan en verdeel over de borden. Verdeel hierover de champignons en garneer af met gesnipperde bieslook.

