

## Ingrediënten

250 g erwten (diepvries) - 150 g venkel - 1 ui - 500 ml kippenbouillon - 1 eetlepel pastis - 1 eetlepel kruidenkaas - 1/2 bosje verse munt – peper - zout - olijfolie

---

## Recept

Snij de ui in 4 en doe deze in de beker: 3 sec - snel 5. Voeg wat olijfolie toe: 5 min. / 100°C lepeltje. Voeg de erwten, grof gesneden venkel en kippenbouillon toe: 12 min. / 100°C / snel1. Voeg de kruidenkaas, pastis en verse munt toe: 1 min. / snel 10. Smaak af met peper en zout

---

## Bron



**Nicole Smets**

2 maart om 8:17

Bron: Chantal Hannes

Internet - Facebook - ThermomixLovers ! Receptjes, tips en vragen van hobbykoks  
Nicole Smets, bron Chantal Hannes

---

## Info Martine Lycke 18/03/2017

2	Uien	3 Sec - Stand 5
2 el	Olijfolie	5 min - 100°C - Lepeltje
1	Venkel ( 310g)	12 min - 100 °C - Stand 1
450 g	Erwtjes	
1 l	Water	
2	Kippenbouillonblokjes	
3 el	Kruidenkaas	1 min - Stand 10
	Cayennepeper Zout	

---

Fotos

