

Ingrediënten (4 personen)

- 1 venkelknol
 - 1 prei
 - 1 teen knoflook
 - 3 eetlepels olijfolie
 - 2 groentebouillontabletten
 - 1 grote tomaat
 - zout en peper
 - 1/2 eetlepel citroensap
-

Recept

- Venkel wassen en in stukken snijden. Prei schoonmaken, in ringen snijden en wassen. Knoflook pellen, halveren en met een mes pletten.
- In pan olie verhitten. Venkel, prei en knoflook fruiten en op laag vuur ca. 10 minuten stoven. 1 liter water toevoegen, bouillontabletten erboven verkruimelen en soep ca. 15 minuten zachtjes laten koken.
- Intussen in steelpan water aan de kook brengen. Tomaat inkruisen en enkele tellen in kokend water onderdompelen. Ontvellen, zaadjes verwijderen en in blokjes snijden.
- Soep in keukenmachine of met staafmixer pureren en zeven. Soep opnieuw aan de kook brengen, op smaak brengen met zout, peper en citroensap.
- Tomaatblokjes door soep scheppen. Garneren met venkelgroen.

Direct serveren.

Bron

<http://www.jerryke.be/recept?id=9410>
