

### Ingrediënten

2 grote venkelknollen  
1 ui  
1 kleine aardappel  
1 prei zonder groen  
tijm  
olijfolie  
4 kippenbouillonblokjes  
2 liter water



### Recept

Ingrediënten fijnsnijden en aanstoven in olijfolie

Opgelet: tussen de venkel 'schubben' kan ook vuil zitten, dus goed wassen :

Bouillonblokjes en water toevoegen

30 minuten laten koken

Mixen



### Bron

Martine Lycke