

Tomaten-venkelsoep

Aantal personen: 4

1 kilo roma tomaten

1 grote venkelknol

1 ui

1 teen knoflook

Pancoating

750 milliliter kippenbouillon

Zout en peper

Ontvel de tomaten door ze eerst kruislings in te snijden, let op je hoeft alleen maar door het vel te snijden. Vervolgens dip je ze voor circa 30 seconden in kokend water, daarna koel je ze af in een bak met ijswater. Vervolgens kun je de velletjes er zo af trekken.

Snijd de tomaten in stukken. Haal het groen van de venkelknol af en bewaar het groen voor de garnering. Snijd de knol in plakken en vervolgens in repen. Pel en snipper ui en knoflook.

Verhit 1 eetlepel vet naar keuze in een grote pan, fruit hierin vervolgens de ui, venkel en de knoflook enkele minuten.

Voeg dan de stukken tomaat samen met de bouillon toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 10 à 15 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer of wrijf door een zeef. Breng op smaak met zout en peper en verdeel over vier borden of kommen. Garneer met het overgebleven venkelgroen.

