

A close-up photograph of a bowl of pea soup. The soup is a vibrant yellow-green color. It is garnished with several pieces of brown, crispy ham and a generous amount of finely chopped green herbs, likely parsley. The bowl is white with a subtle floral pattern visible on the right side.

Soep van spruitjes en venkel

Ingrediënten:

- ui
- venkel
- boter
- spruitjes
- laurier
- bouillon
- Had nog wat courgette en Shanghai paksoi in de koelkast, die heb ik ook toegevoegd.



Bereiding (1)



- Spruitjes blancheren (in kokend licht gezouten water 2 minuten en onder koud stromend water afspoelen).
- Ui en venkel klein snijden en aanfruiten in boter.
- Bouillon en laurier toevoegen en aan de kook brengen.
- Vijf minuten zachtjes onder deksel laten koken.

Bereiding (2)



- Spruitjes toevoegen en eventueel een rest van andere groenten.
- 15 à 20 minuten zachtjes koken.
- Met een staafmixer fijnmaken en op smaak brengen.
- Voor de afwerking heb ik er hier wat in reepjes gesneden gedroogde ham en in reepjes gesneden blaadjes van de Shanghai paksoi bij gedaan.