



Venkelroomsoep met venkelkonfijt

Benodigheden (12 personen)

- 2 st venkel
 - 2 stokken stoofprei
 - 2 st uien
 - 3 l bouillon
(kippenvleugels,
prei, selder,
wortelen, ui, tijm,
laurier, peper, zout,
4 l water)
 - 300 g blanke roux
(130 g boter – 170
g bloem)
 - 1 ½ dl room
- konfijt:
- 1 casinobrood
 - 1 venkel
 - ¼ l witte wijn
 - ½ doosje
tomatenpuree
 - 60 g suiker
 - 100 g gedroogde
donkere rozijntjes
 - olijfolie
 - 1 dl balsamico
azijn
 - peper en zout

Bereiding

Venkelkonfijt:

- snij de venkel in fijne schijfjes, stoof ze in een pan met olijfolie tot ze zacht zijn
- roer er de tomatenpuree, rozijnen, suiker, peper en zout door en bevochtig met de witte wijn en laat zachtjes inkoken
- blus met de azijn en laat verder garen
- snij de korsten van het casinobrood en bak de toasten in de oven
- smeer er wat konfijt op om bij de soep te serveren

soep:

- snij de soepgroenten in schijfjes en stoof ze gedurende 5 minuten in boter
- roer er de bloem door en laat even drogen
- giet er de bouillon bij, breng aan de kook en laat zachtjes gedurende 30 minuten garen
- mix de soep en zeef door een "chinois"
- werk de soep af met de room en stukjes gaargekookte venkel

Presentatie

- serveer in warme, diepe borden, versier het bord met venkelloof en schik er de toastjes bij

Een prima wijntje is een Vin de Pays d'Oc
Dom. Terres Noires

