



Frisse venkelsoep met gorgonzola

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 2 Witte ui
- 0.5 Teentje knoflook
- 3 Venkel
- 25 g Gorgonzola
- 220 ml Sinaasappelsap
- 65 ml Kookroom
- 25 g Walnoten
- 1 el Tuinkers

Instructie

1. Schenk het sinaasappelsap en 0.5 liter water in de soeppan en breng aan de kook. Los het bouillonblokje op en laat de soep op laag vuur voor ongeveer 15 minuten koken.
2. Verhit een beetje olie in een soeppan en bak de ui voor 5 minuten (de ui mag niet bruin worden). Voeg hierna de knoflook en venkel toe en bak nog 3 minuten mee.
3. Bak de walnoten in een droge koekenpan totdat ze lichtbruin kleuren.
4. Pureer de soep met een staafmixer. Roer de room door de soep en verwarm de soep nog 3 minuten (niet meer laten koken).
5. Roer voor het opdienen de room, walnoten, gorgonzola en tuinkers door de soep. Serveer de soep met wat brood. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	16.55 g
Energie	121.23 kcal
vetten	5.25 g
Eiwit	4.27 g

35 Min

6 Porties