

Courgette venkelsoep

Alle ingrediënten delen door 5

Voor een goede volle pan soep

Bereidingswijze:

Snijd de uien en fruit ze samen met de knoflook, voeg de kruiden (mosterd, peper, kerrie, vadouvan, chili, komijn, bouillon) toe. Vervolgens de grofgesneden courgette en venkel erbij aanbakken en roer het geheel goed om. Daarna gieten we de 16 liter water, gesneden knolselderijen en groentebouillon in de pan. Dit met deksel door laten koken tot alles zacht is en dan mixen. Tot slot voegen we de olijfolie en zout toe op smaak. Beoordeel of de soep niet te dik is, zo ja voeg nog wat extra water toe.

Courgette-venkel	35	Liter	
zwarte peper	16	liter	Water
	26		Courgette
5,4kg	6		Knolselderij
3,5 kg	14,5		Ui
	4,5	bol	Knoflook
	9		Venkel
45 gr	7	etl	Vadouvan
	10	etl	Olijfolie
292 gr	14	etl	Groentebouillon
533 gr	14	etl	Mosterd
569 gr	3	etl	Zout
	25	draai- ing	Peper
29 gr	3,5	etl	Kerrie
10 gr	1	etl	Chili
20 gr	2	etl	Komijn