

## Venkelsoep met wokgarnalen

*Ingrediënten voor 4 personen:*

- 2 grote stronken venkel
- 2 grote eetlepers Boursin Cuisine light
- 800 ml groentebouillon
- 1 ui
- Olijfolie of kokosolie



*Bereiding:*

Doe een beetje olijfolie of kokosolie in een pan en voeg de ui en de venkel toe.

Fruit dit ongeveer 3 minuten.

Doe de groentebouillon in de pan en breng het geheel aan de kook.

Laat 10 minuten doorkoken totdat de venkel klaar is.

Bak ondertussen de wokgarnalen in een koekenpan.

Neem de soeppan van het vuur en pureer de venkel en ui met een staafmixer tot een gladde soep.

Voeg de Boursin Cuisine light toe en roer dit door de soep.

Voeg de wokgarnalen toe.

Eet smakelijk!

Tip: Ik gebruik zelf een soupmaker. Echt geweldig. Ik doe alle ingrediënten in de soupmaker, zet hem aan en 23 minuten later is de gepureerde soep klaar.