

Erwtensoep met venkel en pastis.



Ingridients

- 1 ui
- Scheutje olijfolie
- 150 g venkel
- 250 g erwten (diepvries)
- 500 g kippenbouillon
- 1 el. Pastis
- Peper en zout



1. Snij de ui in 4 en doe in de beker, hak **3 sec / snel 5**.
2. Spatel naar beneden en voeg de olijfolie toe en stoof **5 min/ 100°C/ snel 1**.
3. Snij de venkel in grove stukken en doe deze samen met de erwten en de kippenbouillon in de mengbeker. Kook **12 min/ 100°C/ snel 1**.
4. Voeg de kruidenkaas en de Pastis toe en mix **1 min/ snelheid 10**.
5. Breng op smaak met peper en zout.

Tip: Om een extra frisse toets te geven kan je een 10-tal blaadjes verse munt bijdoen op het ogenblik dat je de Pastis bij de soep toevoegt.

Bron: Thermomix team, Ingridients.