Joost's kookhoekje 21 - Venkel-aardappelsoep

Neemt allen een abonnement op het Odin groentepakket bij je natuurvoeder! Daar krijg je immers ook gratis lekkere recepten bij. Zoals dit, voor een fris zomerse venkelsoep.

Snijd het bovenste stukje van de stelen van ongeveer anderhalf pond **venkel**. Snijd ook van de onderkanten een schijfje af. Snijd het groen eraf en houd dat apart. Snijd de knollen, met vier grote **aardappels**, in kleine stukjes. Kook dit in **groentebouillon** erg gaar, en pureer de soep met een **staafmixer of iets anders dat daarvoor dienst kan doen**. Breng op smaak met het sap van een **citroen** of drie. Strooi het achtergehouden en fijngeknipte venkelgroen ter garnering over de soep. Serveer met **brood** en eventueel salade.

Je tafelgenoten zullen zeggen dat er gras in de soep drijft, maar je ook feliciteren met de lekkere maaltijd.

PS: Mijn homepage, waar je onder andere Joost's Kookboekje kunt downloaden, (nu, jawel! ook in pdf formaat) staat op `http://www.xs4all.nl/~joostvb/`. En daar ook veel links naar informatie over Debian GNU/Linux, hèt wapen tegen de Microsoft universiteit. Mocht iemand van zins zijn zijn of haar leven te gaan beteren en de juiste weg te gaan bewandelen, door GNU/Linux op de pc te installeren, dan moet hij of zij maar mailen naar joostvb@xs4all.nl; wellicht dat ik iets zinvols te vertellen heb of nuttige tips kan geven.