**Romige venkelsoep met Parmezaanse kaas**

Nodig:

3 venkelknollen

1 ui, gesnipperd

olie

½ koffielepel gemalen komijn

2 aardappelen, in blokjes

1 liter groentebouillon of water

100 ml room

50 gram Parmezaanse kaas

Bereiding:

Snijd het groen van de venkelknollen en bewaar wat voor de afwerking. Snijd de venkelknollen open en verwijder de harde kern en de stengels. Snijd de rest in stukjes. Stoof de ui glazig in wat olie. Voeg de venkelstukjes toe en kruid met komijn. Voeg de aardappelblokjes toe. Giet de bouillon of het water erover. Laat de soep 20 minuten koken.

Mix de soep met een staafmixer. Voeg de room toe en breng de soep op smaak met peper en zout. Hak het venkelgroen fijn en strooi het over de soep. Rasp de Parmezaanse kaas erover.