**Venkel-knolseldersoepje met grijze garnalen**

Ingrediënten:

1 venkel

½ knolselder

1 sjalot

1 teentje knoflook

2 el bieslook

60g grijze garnalen

200ml room

Olijfolie

Peper en zout

Nootmuskaat

Snipper het sjalotje fijn en bak glazig in wat olijfolie. Pers er het teentje knoflook bij en laat even meebakken.

Maak de knolselder schoon en snij in blokjes. Snij ook de venkel klein. Bewaar het groen.

Doe de groenten in de pan en roerbak 5 minuten. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Blus met een halve liter water. Zet het deksel op de pan en laat 20 minuutjes op een zacht vuur sudderen.

Snipper ondertussen de bieslook fijn en pluk wat groen van de venkelstengels om de kommetjes te garneren.

Zet het vuur uit en roer de room door de soep. Mix de soep fijn en kruid bij met peper en zout.

Werk af met bieslook, venkelgroen en de garnalen. Geef er nog een draai van de pepermolen over.

Smakelijk!