



# Tsjechische Republiek

## **Fenyklu a pivo polévka**

*Biersoep met venkel*

1 grote venkel knol  
1 prei  
12 wortelen  
6 aardappelen  
3 kipfilets  
2 flesjes bier  
1 liter kippenbouillon (mag natuurlijk ook van bouillonblokjes)  
zout, zwarte peper  
wat olijfolie

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Hak de venkel, de prei en de wortelen aan stukken. Snij ook de kipfilet in blokjes.

Doe olie in een grote pan. Bak de kipblokjes snel bruin, meer dan een minuut of vier moet dat niet duren. Doe er dan alle groenten, de kippenbouillon en het bier bij, en kruid het met versgemalen peper en zout. Breng de soep aan de kook en laat hem op een laag pitje sudderen tot het allemaal gaar is, zo'n klein half uurtje.

Dat is alles. Ja, aan het eind nog wel even proeven of er genoeg zout en peper in zit, natuurlijk.

Als het allemaal wat sjeiker moet kun je er roomsoep van maken. Dat gaat heel eenvoudig zo: Haal de kipfiletblokjes na het bakken uit de pan en zet ze apart. Doe dan de groenten, de bouillon en het bier in de pan en laat het allemaal koken tot het gaar is. Maak er dan een puree van met de blender, doe er de kip weer bij, en laat nog even pruttelen tot de kip klaar is. Als het goed is heb je nu een behoorlijk dikke soep. Het vuur kan nu uit.

Alles wat je nu nog hoeft te doen is de soep opdienen met een flinke lepel room erop.