



GOED GLUTENVRIJ RECEPT: VENKELSOEP MET KROKANTE PARMAHAM

- Zes venkels in stukken
- ½ knolselderij, geschild en in stukken
- 2 grote aardappels, geschild en in blokjes gesneden
- 2 sjalotjes in stukjes
- 1 teen knoflook in kleine stukjes
- 1 kopje geroosterd maanzaad
- 2 groentebouillonblokjes GV
- 1 klein rood pepertje, zaadlijsten eruit gesneden en in ringetjes
- ½ bosje basilicum fijngesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 8 plakken parmaham

Verhit de olie en fruit het pepertje, de sjalotjes en de knoflook. Doe daarna de venkel, knolselderij en de aardappel erbij. Doe er twee liter water bij, de bouillonblokjes en laat ongeveer een half uur koken.

Laat de parmaham in de oven op ongeveer een half uur drogen op 100 graden. De parmaham moet knisperig worden, maar niet taai.

Haal van het vuur en pureer met de staafmixer. Serveer in grote kommen, strooi er basilicum over en het maanzaad. Leg de plak parmaham op de rand van de kom.