

Aspergesoep

Ingrediënten

- ½ ui
- 1 wit van prei
- ½ el groentenbouillon
- 2 l kookvocht (*of water*)
- 1 klontje boter
- 1 aardappel
- 1½ kg witte geschilde asperges
- ½ dl room

Bereiding

1. Snij alle groenten behalve de asperges zeer fijn.
Doe een klontje boter in de pot en stoof de groentjes rauw aan.
2. Snij de puntjes van de asperges.
Snij de rest van de asperges zeer fijn en voeg deze aan de groentjes toe.
(*fijn snijden van de asperges vermijdt vezels !*)
Stoof rauw aan gedurende 6 minuten.
3. Giet nu het kookvocht erbij (*of gebruik water*) en voeg een lepel groentenbouillon toe.
Het geheel laten opkoken tot alle groentjes heel zacht gekookt zijn.
4. Nu de soep mixen tot alles mooi glad is.
Voeg nog wat room toe voor de smeuïgheid en laat de aspergepunten op het einde meekoken
(*je kiest hier zelf of je ze ook helemaal gaar kookt of je ze beetgaar wenst*).
5. Werk eventueel af met een blaadje groen.