



## HET WITTE GOUD

### Heldere aspergesoep

**2 PERSONEN**

⌚ 55 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 400 ml Kleinste soepfabriek bio kippenbouillon in pot
- 🍴 400 ml water
- 🍴 150 g prei
- 🍴 10 g verse bieslook
- 🍴 5 g verse krulpeterselie

**MATERIAAL:** soeppan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges met de dunschiller rondom vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
2. Doe de schillen en onderkanten in een soeppan.
3. Schenk de bouillon en het water erbij, breng aan de kook aan en zet dan het vuur uit.
4. Laat 30 minuten zonder deksel op de pan staan.
5. Snijd ondertussen de asperges in stukken van 2 cm.
6. Maak de prei schoon en snijd in halve ringen van een ½ cm.
7. Snijd de bieslook en krulpeterselie fijn.
8. Schenk de soep door een zeef en vang op in een pan.
9. Voeg de asperges en prei toe, breng aan de kook en laat op laag vuur 10 minuten koken tot de asperges beetgaar zijn.
10. Roer de peterselie en bieslook erdoor en zet het vuur uit.
11. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel zout.

**TIP:** In plaats van kippenbouillon in pot kun je ook bouillon van kippenbouillonblokjes gebruiken.

**BRON:** [dh.nl](http://dh.nl)

