



Groene asperge en courgette soep

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 400 g groene asperges
- 🌿 250 g courgette
- 🌿 1 witte ui
- 🌿 1 teen knoflook
- 🌿 600 ml water
- 🌿 1 groentebouillonblokje
- 🌿 100 g room
- 🌿 2 el pijnboom pitjes

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper het uitje en hak de knoflook fijn.
2. Was de asperges en courgette en snijd beide in kleine stukjes.
3. Verhit een beetje olijfolie in een soeppan en fruit het uitje aan in de olie.
4. Voeg na ongeveer 2 minuten zodra het uitje de gehakte knoflook toe.
5. Voeg na een paar minuten ook de courgette en groene asperge toe en roerbak 5 minuten.
6. Voeg vervolgens het water en groentebouillonblokje toe.
7. Kook de soep ongeveer 10 minuten door of tot de groenten goed gaar zijn.
8. Rooster in de tussentijd de pijnboom pitjes goudbruin.
9. Haal de soep van het vuur en pureer of blend de soep helemaal glad.
10. Voeg de helft van de room door de soep.
11. Serveer de soep met een beetje extra room bovenop en maak af met de pijnboompitjes.
12. Je kunt ook de kopjes van de asperges apart houden en als topping serveren.

TIP: Soep is heerlijk met croutons. Die kun je zelf maken door wat oud brood in stukjes te snijden, te besprenkelen met een beetje olie en in ongeveer 10 minuten krokant te bakken in de oven. Een beetje zout en kruiden er overheen en de croutons zijn dan klaar. Natuurlijk kun je deze ook kant-en-klaar kopen. Ook zijn soepstengels altijd lekker om in de soep te dippen.

BRON: jaimyskitchen.nl

