



Groene asperge soep

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 450 g groene asperges
- 🥬 1 ui
- 🥬 1 teen knoflook
- 🥬 100 g spinazie
- 🥬 500 ml groentebouillon
- 🥬 1 scheutje kookroom
- 🥬 peper en zout
- 🥬 olijfolie om in te bakken

MATERIAAL: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper het uitje en hak de knoflook.
2. Snijd de uiteinden van de groene asperges, ongeveer 1 cm.
3. Snijd de asperges in stukjes van ongeveer 2 centimeter.
4. Verhit een beetje olie en fruit hierin de gesnipperde ui.
5. Voeg na 2 minuten ook knoflook toe en roerbak nogmaals 3 minuten.
6. Voeg hierbij de groene asperges en bouillon en breng aan de kook.
7. Laat ongeveer 7 minuten doorkoken of tot de asperges beetgaar zijn.
8. Haal vervolgens ongeveer 6 asperge tips uit de bouillon en leg deze aan de kant.
9. Voeg spinazie toe en kook nog 2 minuten door.
10. Pureer de soep glad met een staafmixer of in de blender.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Maak de soep af met een scheutje kookroom.
13. Verdeel de stukjes asperge over de soep, wat extra bite is erg lekker.

BRON: [jaimyskitchen.nl](https://www.jaimyskitchen.nl)

