



Soep met groene asperges, lente ui en spinazie

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 1½ lente ui
- 🥕 100 g spinazie
- 🥕 175 g groene asperges
- 🥕 500 ml groentebouillon
- 🥕 100 ml room
- 🥕 ½ ui
- 🥕 ½ teen knoflook
- 🥕 ½ handje croutons
- 🥕 extra snuf chili, optioneel
- 🥕 1 el olie

MATERIAAL: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de groene asperges, zodat ze makkelijker te pureren zijn en snijd ze daarna in kleinere stukken.
2. Snijd de lente uien in ringetjes, snipper de ui en knoflook fijn en fruit dit samen in een soeppan met een beetje olie.
3. Voeg de asperges en spinazie toe en roerbak een paar minuten mee.
4. Giet de bouillon erbij en breng zachtjes aan de kook.
5. Laat de soep ca. 10 minuten koken en pureer dan fijn met een staafmixer (of blender).
6. Giet de room erbij en roer erdoor.
7. Proef of de soep goed op smaak is en breng eventueel wat extra op smaak met bijvoorbeeld een snufje chili.
8. Serveer de soep met wat croutons of grissini stengels.
9. Garneer eventueel met wat lente ui en/of aspergekopjes.

TIP: Ook lekker met wat gebakken stukjes bacon en/of een gepocheerd ei er in.

BRON: leukerecepten.nl

