

Soepen



voor ± 2-3 personen



ASPERGESOEP MET AARDAPPEL EN KIEMGROENTEN

500 gr biologische witte asperges

1 biologische ui

1 biologische aardappel (kruimig)

1 biologische bouillonblokje

1 eetlepel biologische olijfolie

een handje verse kiemgroenten

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Snij de onderkant van de asperges en maak de ze schoon. Maak de ui schoon en snipper deze. Schil de aardappel en halveer deze. Verhit de olijfolie in een soeppan en voeg de ui toe. Fruit de stukjes ui aan totdat deze glazig zijn en voeg dan de asperges en de stukken aardappel toe. Los 1 blokje bouillon op in 500 ml water en doe dit bij de ui/asperge mengsel. Breng dit aan de kook en laat de soep 30 minuten zacht doorkoken. Haal dan de pan van de warmtebron en pureer de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Maak de soep op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Serveer de soep in een kom en garneer deze met wat verse kiemgroenten.