

Soepen



voor ± 3-4 personen



GROENE ASPERGESOEP MET LIMOEEN EN PARMEZAAN

800 gr biologische asperges

1 biologische limoen

500 ml water

1 biologische groentebouillon

1 eetlepel biologische olijfolie

wat geraspte parmezaan

1 sjalotje

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Spoel de asperges af, verwijder de onderkant en snij ze in grove stukken. Maak daarna het sjalotje schoon en snij deze ook in grove stukken. Zet beide even aan de kant. Zet een soeppan op het vuur en doe de olijfolie in de pan. Fruit nu het sjalotje even kort aan en voeg daarna de asperges toe. Roer het geheel nog even om en blus het dan af met 500 ml water. Breng dit aan de kook en voeg dan de groentebouillon toe. Laat de soep ongeveer 20 minuten zachtjes doorkoken. Haal daarna de pan van het vuur en pureer de soep voorzichtig tot een glad geheel. Snij de limoen door de helft en pers met een vork een paar druppels sap in de soep (wees zuinig). Proef de soep of deze voldoende op smaak is, voeg anders wat zout en peper toe. Dien de soep op in soepkommen en garneer deze met wat geraspte parmezaan.