



Groene aspergesoep

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels olijfolie
1 stengel prei (in ringen)
1 l kippenbouillon
500 gram groene asperges (in stukjes)
peper en zout
1 potje zure room
1 handvol kervel (fijngesneden)
60 gram grijze garnalen

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui en de knoflook glazig in de olijfolie. Voeg de prei toe en laat eventjes meestoven. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook. Laat 20 minuten koken en voeg dan de groene asperges toe. Laat nog 5 minuten koken en mix de soep glad. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Werk af met een toefje zure room, kervel en grijze garnalen.