



ASPERGESOEP

© Diëtistenpraktijk De Snepkens



Ingrediënten (voor 2 liter):

- 1 preistengel
- 1 dikke ajuin
- 1 selderstengel
- 400 g witte asperges
- 200 g groene asperges
- 2 vetarme kippenbouillonblokjes
- 200 zalmsnippers
- Bieslook
- enkele takjes peterselie



Bereidingswijze:

- Pel de ui en snij in grove stukken.
- Was de prei en de selder en snij eveneens in grove stukken.
- Was de asperges en schil de witte asperges (de groene asperges hoeven niet geschild te worden)
- Snij de groene asperges in stukken van 2 cm en snij eveneens de koppen van de witte asperges en bewaar dit te samen.
- Snij de witte asperges in grove stukken en doe dit samen met de stukken ui, prei en selder in een grote kookpot samen met 2 liter water en de bouillonblokjes.
- Laat het geheel gedurende 20 minuten doorkoken en mix de soep tot een glad geheel.
- Voeg de stukken groene asperge samen met de koppen van de witte asperge toe en laat het geheel nog even doorkoken.
- Schep de soep ui en werk af met enkele zalmsnippers, bieslook en fijn gesnipperde peterselie.
- Smakelijk!