Groene asperges- en broccolisoep

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 stronkje brocoli (in kleine roosjes)
1 ui (fijngesneden)
olijfolie
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 stengels selders (fijngesneden)
1 stengel prei (fijngesneden)
500 gram groene asperges (in stukken)
1 1⁄5 l kippenbouillon
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Stoom of blancheer de broccoli en hou apart.**
2. **Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de knoflook, de selder en de prei toe. Laat ± 10 minuten stoven. Breng goed op smaak met peper en zout.**
3. **Overgiet met de bouillon en breng aan de kook. Voeg de asperges toe. Laat 10 minuten meekoken en mix fijn.**
4. **Voeg de broccoliroosjes toe.**