



Groene aspergesoep



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 sjalot (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 stengel preiwit (in ringen)
1 l kippen- of groentebouillon
1 bussel groene asperges
1 bosje basilicum
peper en zout
olijfolie
zonnebloempitten

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de sjalot en de knoflook glazig in olijfolie.
- 2.** Voeg de prei toe en overgiet met de bouillon. Laat 20 minuten pruttelen.
- 3.** Snij de asperges in stukken en voeg ze toe. Laat 10 minuten mee koken.
- 4.** Voeg een handje basilicumblaadjes toe en mix de soep. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Serveer met een scheutje olijfolie, zonnebloempitten en nog enkele extra blaadjes basilicum.