

GROENE SOEP MET ASPERGES EN GEROOKTE ZALM

er zijn mensen die geen genoeg krijgen van asperges. Groene zijn een heel jaar door te verkrijgen.

Benodigdheden : voor **4** personen

350	gr	Groene asperges
1	st	Ui
2	teentjes	Look
50	gr	Gerookte zalm – liefst een blokje
200	gr	Spinazie – verse
1	blokje	Groenten- of kippenbouillon
1	dl	Room
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Pel en snipper 1 ui en snijd 2 teentjes knoflook fijn.

Maak 350 gram groene asperges schoon. Snijd het onderste even bij en schil indien nodig.

Snijd ze in 4-5 cm lange stukken.

Snijd ook 50 gram gerookte zalm in blokjes of eventueel in sliertjes.

Smelt een klontje boter en bak 1/3 van de asperges zachtjes in 5 minuten beetgaar.

Haal ze uit de pot zet even opzij.

Smelt weer een klontje boter en fruit de ui, knoflook en de resterende asperges op een middelhoog vuur.

Voeg daaraan 200 gram gewassen spinazie toe en stoof tot hij geslonken is.

Zet de groenten net onder water, doe er 1 blokje groenten- of kippenbouillon bij en laat 10 minuten zachtjes koken.

Pureer de soep tot alles mooi glas is. Is ze te dik? Doe er dan nog een beetje water bij.

Kruid af met peper en zout.

Werk de soep af in de borden met de blokjes zalm, de gebakken aspergestukjes en een beetje room.

Eventueel nog wat druppels van je beste olijfolie.

Smakelijk.

=====