

Asperge- doperwtjessoep met dragon



Groen



Soep



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 tl olijfolie

800 ml kippenbouillon

3 tl verse dragon + extra om te garneren

1 grote ui, gesnipperd

0,5 kg groene asperges

Zout en versgemalen zwarte peper

1 sjalot, gesnipperd

200 gr diepvriesdoperwtten

Slankroom

Bereiding

1. Verhit de olie en fruit de ui en de sjalot.
2. Voeg de helft van de bouillon toe.
3. Snijd de asperges in stukken van 3 á 4 cm.
4. Doe ze in de soep met de doperwtten en dragon.
5. Laat de soep 20 minuten met het deksel op de pan zachtjes koken.
6. Bewaar een paar mooie stukken asperge als garnering.
7. Pureer de soep en voeg de rest van de bouillon toe.
8. Breng de soep op smaak met zout en peper.
9. Garneer met de overgebleven asperges, dragon en een scheutje slankroom.