

## Asperge-Groentesoep



Wit  
Soep



2 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

400 gr asperges

1 el vloeibare boter

een handje vermicelli

1 dikke wortel

1 groentebouillonblokje

fijngeknipte peterselie voor de  
garnering

1 ui + 1 prei

750 dl water

## Vorbereiding

### Bereiding

1. Snijd de ui fijn.
2. Schil de asperges en snijd ze in 3 cm lange stukjes.
3. Schil de wortel en snijd die in fijne, dunne reepjes.
4. Snijd de prei in ringen.
5. Hak de peterselie fijn.

1. Fruit de ui in de boter goudgeel.

2. Voeg het water en bouillonblokje toe en kook de groenten (behalve de prei en de peterselie) gedurende 10 minuten.

3. Voeg de prei toe en laat nog 5 minuten doorkoken.

4. Strooi voor het serveren de fijngesneden peterselie over de soep.