



Waterkerssoep met gerookte zalm en witte asperges



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui
boter
2 stengels prei
1 aardappel
1 l kippenbouillon
2 bussels waterkers
peper en zout
120 gram gerookte zalm
1/2 kilogram witte asperge (geschild en voorgegaard)
1 bosje dille

Bereidingswijze

- 1.** Snij de ui fijn en fruit ze glazig in boter.
- 2.** Snij de prei in ringen en voeg ze toe.
- 3.** Schil de aardappel, snij in blokjes en voeg toe.
- 4.** Overgiet met de kippenbouillon en laat 30 minuten pruttelen.
- 5.** Voeg de waterkers toe en mix meteen. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Werk af met reepjes gerookte zalm, stukjes asperge en dille.