

Pittige pepersoep met asperges

4 personen

700 gram asperges stukken

2 rode pepertjes, gehalveerd en zaadlijsten verwijderd

50 gr boter

1 ui, fijngesnipperd

2 teentjes knoflook, fijngehakt

50 gr bloem

250 ml gezeefde tomaten

100 ml room (bijv. slagroom of sojaroom)

peterselie

Bereiden:

Schil de asperges en breng de schillen en 1 pepertje aan de kook.

Laat dit zachtjes doorkoken zo ongeveer 1 uurtje.

Smelt de boter en bak de ui met de knoflook en fijngesneden pepertje 2-3 minuten. Roer de bloem erdoor en bak deze 1 minuut mee om te garen. Schenk de gezeefde tomaten erbij tot een licht gebonden en egale soep. (eventueel pureren met staafmixer)

Haal de schillen uit het kookvocht en voeg het kookvocht toe bij de soep. De room erbij roeren tot een glad mengsel.

Asperge stukken toevoegen en 10 minuten laten meekoken. Op smaak maken met peper en maggi
Peterselie toevoegen.

