

Rucola-Aspergesoep

100 gram boter
2 stuks middelgrote uien
2 liter zelf getrokken kippenbouillon
400 ml slagroom
2 stuks aardappel
300 gram rucola
400 gram groene asperges

Zout/peper

Blancheer de asperges tot beetgaar.

Snipper de ui. Snijd de aardappel in blokjes.

Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui 5 minuten aan. Schenk de bouillon erbij en meng.

Voeg de aardappel toe. Laat 10 minuten zachtjes koken.

Neem de pan van het vuur en voeg de rucola (iets achterhouden voor de garnering) en $\frac{3}{4}$ van de asperges toe.

Pureer met een staafmixer. Voeg de slagroom toe, proef en breng op smaak met peper en zout.

Verhit, maar laat niet meer koken!!

Serveer in een voorverwarmd bordje/glas met stukjes asperge en rucola als garnering