

Groene-groentesoepje met aspergetips



Groen



20 min.



1 pers.



Lunch

Ingrediënten

- 30 g pancetta
- 150 g kruimige aardappelen
- 200 g fijngesneden prei
- 300 ml kraanwater
- ½ kippenbouillontablet
- 1 tl Euroma Italiaanse kruiden vriesdroog
- 100 g aspergetips

Bereidingswijze

- Verhit een kleine soeppan met dikke bodem en bak de pancetta in ca. 8 min. op middelhoog vuur krokant. Houd het goed in de gaten en zet het vuur eventueel lager. Neem uit de pan en laat uitlekken.
- Schil en snijd ondertussen de aardappelen in blokjes van 1 cm. Bak samen met de prei in het achtergebleven bakvet 2 min. op middelhoog vuur.
- Voeg het water, de bouillontablet en kruiden toe, breng aan de kook en laat 8 min. met de deksel op de pan koken. Snijd de aspergetips in 3 stukken en kook de laatste minuut mee. Schenk de soep in een kom en verkruimel het spek erboven.

Bron

Eet smakelijk!