

## Romige Aspergesoep

Voor- of lunchgerecht voor 4 personen

1 kg witte asperges, geschild en in stukjes van 3 cm

- 250 gr gerookte zalm in kleine plakjes
- 4 el basilicum, blad fijn gesneden
- 2 el olijfolie
- 250 ml kookroom light

Houd de aspergekopjes apart. Kook de rest van de aspergestukjes in 1 liter water in 20 min. gaar. Kook intussen in een steelpan de aspergekopjes apart in 5 min. gaar.

Doe de warme aspergekopjes in een kom. Schep de zalm, de basilicum en de olijfolie erdoor.

Pureer in een blender of met de staafmixer de aspergestukjes met het kookvocht. Zeef de soep en druk met een lepel zoveel mogelijk van de aspergestukjes door de zeef. Breng de soep opnieuw tegen de kook aan. Voeg de room met zout en peper naar smaak toe.

Verdeel het asperge-zalmmengsel over 4 ruime kommen.

Schep de aspergesoep erbij