



Aspergesoep met ham

Ingrediënten

- 1 Pot MAGGI Basis voor Soep Groente
- 1.6 Kg Witte asperges
- 250 g Kruimige aardappel
- 300 g Ham, in plakjes, normaal (ongeveer 11% vet)
- 125 g Slagroom
- 2 el Platte peterselie

Instructie

1. Maak de soepbasis aan met water zoals aangegeven op de pot. Doe de soep in een grote pan en voeg de asperges en aardappelen toe. Breng de soep aan de kook en laat deze vervolgens 15 minuten zachtjes koken.
2. Schep per persoon een paar stukjes asperges uit de soep en zet apart. Pureer de soep in een blender of met een staafmixer. Roer de room erdoor en warm alles samen nog 3 minuten door.
3. Verdeel de ham in de soepkommen en schep de hete soep erop. Verdeel de achtergehouden asperges erover en bestrooi met peterselie. Serveer met brood voor een volwaardige maaltijd.

Voedingswaarden tonen		30 Min
		8 Porties
koolhydraten	16.21 g	
Energie	188.42 kcal	
vetten	9.17 g	
Eiwit	13.03 g	